

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2021年4月29日(29.04.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/079693 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 5/20 (2016.01) A23L 27/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/036683
- (22) 国際出願日: 2020年9月28日(28.09.2020)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2019-193157 2019年10月24日(24.10.2019) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 松澤 俊 (MATSUZAWA Shun); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 境野 眞善(SAKAINO Masayoshi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 徳地 隆宏(TOKUCHI Takahiro); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐野 貴士(SANO Takashi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人創成国際特許事務所 (SATO & ASSOCIATES); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6-24-1 西新宿三井ビルディング 18 階 Tokyo (JP).

- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: TASTE-IMPROVING AGENT FOR HIGH-INTENSITY SWEETENER CONTAINING CAROTENOID DEGRADATION PRODUCT AS ACTIVE INGREDIENT

(54) 発明の名称: カロテノイド分解物を有効成分とする高甘味度甘味料の呈味改善剤

(57) Abstract: Provided is a taste-improving agent for a high-intensity sweetener. This taste-improving agent for a high-intensity sweetener contains a carotenoid degradation product as an active ingredient. This taste-improving agent may be prepared by a production method comprising a step for obtaining a carotenoid degradation product by subjecting a carotenoid in oil or fat to an oxidation process. The carotenoid degradation product is preferably one or more degradation products selected from the group consisting of carotenes and xanthophylls. This taste-improving agent is preferably used as a food material and the like for improving the taste of foods and the like containing a high-intensity sweetener.

(57) 要約: 高甘味度甘味料の呈味改善剤を提供する。カロテノイド分解物を有効成分とする、高甘味度甘味料の呈味改善剤である。この呈味改善剤は、油脂中のカロテノイドを酸化処理し、カロテノイド分解物を得る工程を含む製造方法により調製され得る。カロテノイド分解物は、カロテン及びキサントフィルからなる群から選ばれた1種又は2種以上の分解物であることが好ましい。この呈味改善剤は、高甘味度甘味料を含む食品等の呈味を改善するための食品素材等として好適に利用される。

WO 2021/079693 A1