

(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
2016 年 3 月 24 日(24.03.2016)



(10) 国際公開番号

WO 2016/043276 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23G 9/44 (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01) A23G 9/52 (2006.01)
A23C 9/152 (2006.01) A23L 2/00 (2006.01)
A23G 3/34 (2006.01) C09K 15/08 (2006.01)
A23G 9/32 (2006.01) C11B 9/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/076514
- (22) 国際出願日: 2015 年 9 月 17 日(17.09.2015)
- (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 2014-188405 2014 年 9 月 17 日(17.09.2014) JP
- (71) 出願人: 高砂香料工業株式会社(TAKASAGO INTERNATIONAL CORPORATION) [JP/JP]; 〒1448721 東京都大田区蒲田五丁目 3 7 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 大宮 忠将(OHMIYA Tadamasa); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 平本忠浩(HIRAMOTO Tadahiro); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人栄光特許事務所, 外(EIKOH PATENT FIRM, P.C. et al.); 〒1050003 東京

都港区西新橋一丁目 7 番 1 3 号 虎ノ門イーストビルディング 10 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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: FLAVOR DETERIORATION INHIBITOR

(54) 発明の名称: 香味劣化抑制剤

(57) Abstract: The present invention provides a flavor deterioration inhibitor capable of significantly suppressing the deterioration of taste due to causes such as light and/or heat. The present invention is directed to a flavor deterioration inhibitor comprising an apple extract for cider or having an apple extract for cider as an active ingredient.

(57) 要約: 本発明は、光または熱などの要因に基づく香味劣化現象を有意に抑制できる香味劣化抑制剤を提供する。本発明は、シードル用リンゴ抽出物からなる、またはシードル用リンゴ抽出物を有効成分とする香味劣化抑制剤に関する。



WO 2016/043276 A1