

請求の範囲

- [請求項1] 2-アセチル-1-ピロリンを含む植物抽出物の製造方法であって、
- 2-アセチル-1-ピロリンを含む植物原料を中鎖脂肪酸とグリセリンとのトリエステル（MCT）およびトリアセチンからなる群より選ばれる1種または2種の食用油で抽出する抽出工程を含む、前記植物抽出物の製造方法。
- [請求項2] 前記抽出工程の前に、水蒸気蒸留、水抽出または温水抽出によって前記植物原料を処理する前処理工程を含む、請求項1に記載の製造方法。
- [請求項3] 前記抽出工程で得られた抽出物を脱水および濾過する後処理工程を含む、請求項1または2に記載の製造方法。
- [請求項4] 前記植物原料が、パダンリーフ、ダダチャ豆、香り米およびトウモロコシからなる群より選ばれる1種以上である、請求項1から3のいずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項5] 請求項1から4のいずれか一項に記載の製造方法で製造された植物抽出物であって、2-アセチル-1-ピロリンを1ppb～1000ppm含む、植物抽出物。
- [請求項6] 30℃暗所で、濃度10ppmの2-アセチル-1-ピロリンを2ヶ月間保存したときの2-アセチル-1-ピロリンの残存率が60%以上である、請求項5に記載の植物抽出物。
- [請求項7] 2-アセチル-1-ピロリン、および
- 中鎖脂肪酸とグリセリンとのトリエステル（MCT）およびトリアセチンからなる群より選ばれる1種または2種の食用油を含む組成物。
- [請求項8] 請求項5または6に記載の植物抽出物、または請求項7に記載の組成物を含む香料組成物。
- [請求項9] 2-アセチル-1-ピロリンを0.01ppb～1000ppm含

む、請求項 8 に記載の香料組成物。

[請求項10] 請求項 8 または 9 に記載の香料組成物を含む、飲料、食品、医薬品、医薬部外品、たばこ、香粧品、オーラルケア製品および飼料からなる群より選ばれる製品。

[請求項11] 2-アセチル-1-ピロリンを、中鎖脂肪酸とグリセリンとのトリエステル（MCT）およびトリアセチンからなる群より選ばれる 1 種または 2 種の食用油と混合することを含む、2-アセチル-1-ピロリンの安定化方法。

[請求項12] 30℃暗所で、濃度 10 ppm の 2-アセチル-1-ピロリンを 2 ヶ月間保存したときの 2-アセチル-1-ピロリンの残存率が 60% 以上である、請求項 11 に記載の安定化方法。