

請求の範囲

- [請求項1] 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。
- [請求項2] 前記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、請求項1に記載の呈味改善剤。
- [請求項3] 前記呈味改善剤は、前記カロテノイド分解物を、分解前のカロテノイド量に換算して1質量ppm以上4000質量ppm以下含有する、請求項1又は2に記載の呈味改善剤。
- [請求項4] 前記カロテノイド分解物がカロテノイド加熱酸化分解物である、請求項1乃至3いずれか一項に記載の呈味改善剤。
- [請求項5] 油脂組成物の形態である、請求項1乃至4いずれか一項に記載の呈味改善剤。
- [請求項6] 前記カロテノイド分解物を含有する粉末油脂の形態である、請求項5に記載の呈味改善剤。
- [請求項7] 前記カロテノイド分解物を含有する水溶液の形態である、請求項1乃至4いずれか一項に記載の呈味改善剤。
- [請求項8] 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、高甘味度甘味料の呈味改善剤の製造方法。
- [請求項9] 前記油脂は、原料油脂にカロテノイドを添加する工程により得られた油脂である請求項8に記載の製造方法。
- [請求項10] 前記油脂は、 β -カロテン及び α -カロテンの合計含有量が50質量ppm以上2000質量ppm以下のパーム系油脂である、請求項8に記載の製造方法。
- [請求項11] 前記油脂は、ヨウ素価が0以上140以下の油脂である、請求項8乃至10いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項12] 前記酸化処理が、過酸化物価が3以上250以下となるよう前記油脂を酸化する、請求項8乃至11いずれか一項に記載の製造方法。

- [請求項13] 前記酸化処理は、5 0℃以上2 2 0℃以下で0. 1 時間以上2 4 0 時間以下加熱処理することにより行う、請求項8乃至1 2いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項14] 前記酸化処理は、酸素を供給して行う、請求項8乃至1 3いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項15] 前記カロテノイド分解物を、油脂と混合する工程を含む、請求項8乃至1 4いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項16] 前記呈味改善剤中に前記カロテノイド分解物が分解前のカロテノイド量に換算して1 質量 p p m以上4 0 0 0 0質量 p p m以下含まれる、請求項8乃至1 5いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項17] 前記酸化処理は、加熱温度（℃）と加熱時間（時間）の積が2 0 以上2 0 0 0 0以下である条件下に加熱処理することにより行う、請求項8乃至1 6いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項18] 前記カロテノイド分解物を固形脂とともに粉末化させる工程を含む、請求項8乃至1 7いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項19] 前記カロテノイド分解物を水と混合し、水相を採取してカロテノイド分解物の水溶液を得る工程を含む、請求項8乃至1 7いずれか一項に記載の製造方法。
- [請求項20] 前記水溶液に賦形剤を添加して噴霧乾燥し、カロテノイド分解物を含有する粉末を得る工程を含む、請求項1 9に記載の製造方法。
- [請求項21] 高甘味度甘味料を含む食品にカロテノイド分解物を含有せしめる、前記食品の呈味改善方法。
- [請求項22] 前記食品中に、前記カロテノイド分解物を、分解前のカロテノイド量に換算して 1×10^{-5} 質量 p p m以上1 質量 p p m以下含有せしめる、請求項2 1に記載の呈味改善方法。
- [請求項23] 食品にカロテノイド分解物を添加する工程を含む、高甘味度甘味料を含む食品の製造方法。
- [請求項24] 高甘味度甘味料及びカロテノイド分解物を含む、高甘味度甘味料組

成物。