

(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
2011 年 3 月 17 日(17.03.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/030650 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/226 (2006.01) A23L 1/238 (2006.01)
A23L 1/19 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/063828
- (22) 国際出願日: 2010 年 8 月 16 日(16.08.2010)
- (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 2009-211365 2009 年 9 月 14 日(14.09.2009) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 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; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山口 進 (YAMAGUCHI Susumu) [JP/JP]; 〒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). 潮 秀樹 (USHIO Hideki) [JP/JP]; 〒1088477 東京都港区港南 4-5-7 東京海洋大学海洋科学部食品生産科学科内 Tokyo (JP). 岩永 大吾 (IWANAGA Daigo) [JP/JP]; 〒1088477 東京都港区港南 4-5-7 東京海洋大学海洋科学部食品生産科学科内 Tokyo (JP). 篠田 明 (SHINODA Akira) [JP/JP]; 〒1088477 東京都港区港南 4-5-7 東京海洋大学海洋科学部食品生産科学科内 Tokyo (JP). 藤原 英記 (FUJIWARA Hidenori) [JP/JP]; 〒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). 清原 玲子 (KIYOHARA

Reiko) [JP/JP]; 〒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: 阿部 正博 (ABE Masahiro); 〒2740825 千葉県船橋市前原西二丁目 1 4 番 2 号 安田ビル 10 階 千葉ユナイテッド特許事務所内 Chiba (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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, 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 ENHANCING AGENT

(54) 発明の名称: 味覚増強剤

(57) Abstract: Disclosed is a taste enhancing agent for achieving sufficient saltiness or sweetness even in cases where the salt content or sugar content in food is reduced. Specifically disclosed is a taste enhancing agent which contains one or more substances selected from among linear aliphatic aldehydes having 3-10 carbon atoms and linear aliphatic alcohols having 4-10 carbon atoms as active ingredients. The amount of salt content or sugar content added to food can be reduced by adding the taste enhancing agent to the food.

(57) 要約: 本発明は、食品中の塩分や糖分を低減したときにも充分な塩味や甘味を得るための味覚増強剤を提供する。本発明は、炭素数 3~10 の直鎖脂肪族アルデヒド類及び炭素数 4~10 の直鎖脂肪族アルコール類から選択される 1 種又は 2 種以上を有効成分とする味覚増強剤であって、食品中に添加することで塩分や糖分の添加量低減を図ることができる。



WO 2011/030650 A1