(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
2013 年 4 月 18 日(18.04.2013)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2013/054906 A1

(51) 国際特許分類:
A24B 3/12 (2006.01) *C11B 9/00* (2006.01)
A24D 1/18 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2012/076494

(22) 国際出願日: 2012 年 10 月 12 日(12.10.2012)

(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 2011-224773 2011 年 10 月 12 日(12.10.2011) JP

(71) 出願人: 日本たばこ産業株式会社 (JAPAN TOBACCO INC.) [JP/JP]; 〒1058422 東京都港区虎ノ門二丁目２番１号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 小林　信一 (KOBAYASHI, Shinichi); 〒1308603 東京都墨田区横川一丁目１７番７号 日本たばこ産業株式会社内 Tokyo (JP). 小松　正広 (KOMATSU, Masahiro); 〒2058503 東京都羽村市緑ヶ丘３丁目５－８　富士フレーバー株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 蔵田　昌俊，外 (KURATA, Masatoshi et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門１丁目１２番９号　鈴榮特許綜合事務所内 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, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

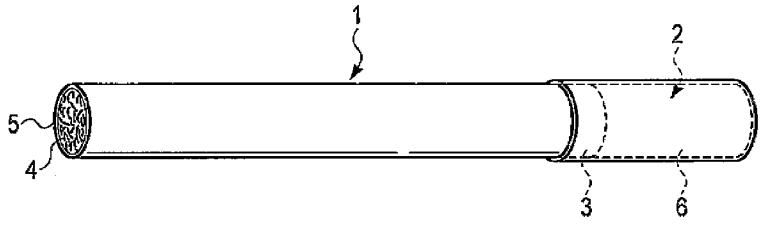
添付公開書類:

— 国際調査報告（条約第 21 条(3)）

(54) **Title**: METHOD FOR AUGMENTING COMPONENT PROVIDING SMOKING FLAVOR FOR TOBACCO PRODUCT, TOBACCO RAW MATERIAL, CIGARETTE, AND CIGAR

(54) 発明の名称 : たばこ製品用香喫味有用成分の増強方法、たばこ原料、シガレットおよび葉巻

[図1]



(57) **Abstract**: A method for augmenting a component providing smoking flavor for a tobacco product, the method including: a step for preparing at least one raw material for flavor selected from the group consisting of natural sugars, the original form of a plant, and a liquid extract distilled or condensed from the original form of a plant; a step for accommodating the raw material in an oven at a volume ratio of 50-80 vol% relative to the oven capacity; a step for heating the raw material in the oven to 80-100°C to increase the temperature at a rate of 1.0-2.0°C/minute while stirring the raw material; and a step for cooling the contents of the oven after processing to a desired temperature at a rate of 0.4-0.85°C/minute.

(57) 要約:　天然物由来の糖類、植物原体、および植物原体を抽出もしくは濃縮した液体エキスからなる群から選ばれる少なくとも１つの香料用原料を準備する工程と、釜内に前記原料を釜容積量に対して５０～８０体積%の容積率で収容する工程と、前記釜内にて前記原料を攪拌しながら、１．０～２．０℃／分の昇温速度で８０℃～１００℃に加温する工程と、前記釜内で処理した後の内容物を０．４０～０．８５℃／分の降温速度で所望の温度まで冷却する工程とを含むたばこ製品用香喫味有用成分の増強方法。

WO 2013/054906 A1