

(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



(10) 国際公開番号

WO 2011/007811 A1

PCT

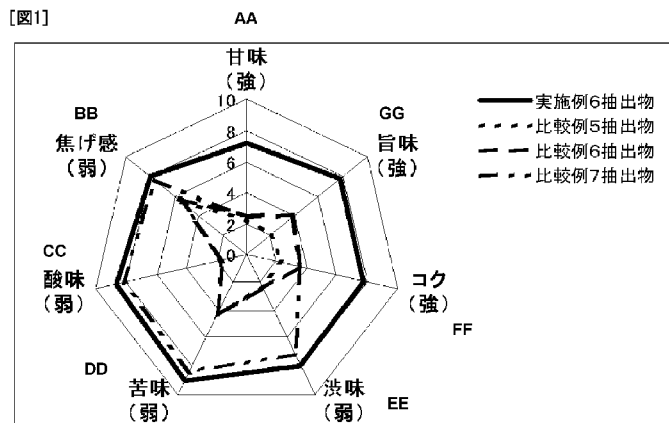
(43) 国際公開日
2011年1月20日(20.01.2011)

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/214 (2006.01) A23L 2/00 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01) A61K 36/896 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01) A61P 3/02 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/061921
- (22) 国際出願日: 2010年7月14日(14.07.2010)
- (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 2009-168394 2009年7月17日(17.07.2009) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 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37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): 米重 新(YONESHIGE Arata). 澤村 龍介(SAWAMURA Ryosuke). 平本 忠浩(HIRAMOTO Tadahiro). 山本 太一(YAMAMOTO Taichi).
- (74) 代理人: 小栗 昌平, 外(OGURI Shohei et al.); 〒1050003 東京都港区西新橋一丁目7番13号 虎ノ門イーストビルディング10階 栄光特許事務所 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, 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, 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.

[続葉有]

(54) Title: ONION EXTRACT, AND PROCESS FOR PRODUCTION THEREOF

(54) 発明の名称: タマネギ抽出物およびその製造方法



AA SWEET TASTE (STRONG)
BB BURNT TASTE (WEAK)
CC ACIDIC TASTE (WEAK)
DD BITTER TASTE (WEAK)
EE ASTRINGENT TASTE (WEAK)
FF BODY TASTE (STRONG)
GG FLAVOR (STRONG)
HH EXTRACT OF EXAMPLE 6
II EXTRACT OF COMPARATIVE EXAMPLE 5
JJ EXTRACT OF COMPARATIVE EXAMPLE 6
KK EXTRACT OF COMPARATIVE EXAMPLE 7

(57) Abstract: An onion extract comprising glutamylmethionine, quercetin and protocatechulic acid, which is characterized in that the ratio of quercetin to glutamylmethionine (i.e., a quercetin/glutamylmethionine ratio) is 0 to 0.49 by weight and the ratio of protocatechulic acid to glutamylmethionine (i.e., a protocatechulic acid/glutamylmethionine ratio) is 0 to 1.86 by weight.

(57) 要約: グルタミルメチオニン、クエルセチンおよびプロトカテキュ酸を含有し、クエルセチンとグルタミルメチオニンの重量比(クエルセチン/グルタミルメチオニン)が0~0.49であり、且つ、プロトカテキュ酸とグルタミルメチオニンの重量比(プロトカテキュ酸/グルタミルメチオニン)が0~1.86であることを特徴とするタマネギ抽出物。

WO 2011/007811 A1