

(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
2021年11月25日(25.11.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/235360 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23L 2/00 (2006.01)
A23L 27/20 (2016.01) A23L 2/56 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/018461
- (22) 国際出願日: 2021年5月14日(14.05.2021)
- (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 2020-086580 2020年5月18日(18.05.2020) JP
- (71) 出願人: 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3番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 吉田 太一(YOSHIDA Taichi); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番1号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 三木 あずさ(MIKI Azusa); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番1号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 村井 正人(MURAI Masato); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番1号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 田中 伸一郎, 外(TANAKA Shinichiro et al.); 〒1008355 東京都千代田区丸の内3丁目3番1号 新東京ビル 中村合同特許法律事務所 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, ST, 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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
一 国際調査報告 (条約第21条(3))
一 明細書の別個の部分として表した配列リスト (規則5.2(a))

(54) Title: FRAGRANCE COMPOSITION, AND FOOD AND BEVERAGE

(54) 発明の名称: 香料組成物および飲食品

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method for obscuring (masking) the odor of p-cresol using olfactory receptor antagonism without affecting the flavor of a food or beverage. The present invention uses a specific concentration of ambrettolide, isoambrettolide, pentalide, muscone, civetone, δ -2-decenolactone, cinnamic aldehyde, β -caryophyllene oxide, sclareolide, and ethyl maltol in a food or beverage.

(57) 要約: 本発明は、嗅覚受容体アンタゴニズムにより、飲食品の香味に影響を与えることなくp-クレゾール臭を感じにくくする(マスキングする)方法を提供することを目的とする。本発明は、アンブレットリド、イソアンブレットリド、ペンタライド、ムスコン、シベトン、 δ -2-デセノラクトン、シンナミックアルデヒド、 β -カリオフィレンオキサイド、スクラレオリド、エチルマルトールを、飲食品中において特定の濃度で使用する。



WO 2021/235360 A1