

(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3月4日(04.03.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/039563 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23L 2/60 (2006.01)
A23L 27/10 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/031394
- (22) 国際出願日: 2020年8月20日(20.08.2020)
- (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 2019-153111 2019年8月23日(23.08.2019) JP
- (71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 浦井 聡一郎(URAI Soichiro); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 長尾 浩二(NAGAO Koji); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 横尾 芳明(YOKOO Yoshiaki); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). レントル ジョルジーナ(RENTLE Georgina); UB111BA アクスブリッジ ストックリーパーク ロングウォークロード 2 ルコゼード ライビーナ サントリーグループ内 Uxbridge (GB). ゲジン ザファー(GEZGIN Zafer); UB111BA アクスブリ
- ッジ ストックリーパーク ロングウォークロード 2 サントリー ビバレッジ アンド フード ヨーロッパ内 Uxbridge (GB).
- (74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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).

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING AQUEOUS COMPOSITION CONTAINING REBAUDIOSIDE D, SWEET COMPOSITION CONTAINING REBAUDIOSIDE D, AND BEVERAGE CONTAINING SWEET COMPOSITION

(54) 発明の名称: レバウジオシド D 含有水性組成物の製造方法、レバウジオシド D を含む甘味組成物、および甘味組成物を含む飲料

(57) Abstract: One embodiment of the present invention provides a method for producing a rebaudioside D-containing aqueous composition that contains rebaudioside D at a concentration of 500 ppm by weight or more, said method comprising a step for mixing a rebaudioside D-containing steviol glycoside component with water by stirring within a temperature range of 40-100°C under a high shear rate at a tip speed (peripheral speed) of a rotor of 15 m/s or more, wherein the steviol glycoside component contains rebaudioside D at a ratio of more than 50 wt% relative to the total weight of the steviol glycoside component.

(57) 要約: 本発明の一態様は、500重量ppm以上の濃度のレバウジオシドDを含むレバウジオシドD含有水性組成物の製造方法であって、40°C~100°Cの温度範囲、および回転子の先端速度(周速)が15m/s以上の高剪断下で、レバウジオシドDを含むステviol配糖体成分と水とを攪拌混合する工程であって、前記ステviol配糖体成分は、前記ステviol配糖体成分の総重量に基づき50重量%超のレバウジオシドDを含む、工程を備えた前記方法を提供する。

[続葉有]

WO 2021/039563 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）