

(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
2022年3月3日(03.03.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/044591 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 2/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/026407

(22) 国際出願日: 2021年7月14日(14.07.2021)

(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 2020-141321 2020年8月25日(25.08.2020) 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: 神野 拓也 (KAMINO Takuya); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番11号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 湖山 友希 (KOYAMA Yuki); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番11号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 玉井 佑弥 (TAMAI Yuya); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目4番11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))

(54) Title: CARBONATED BEVERAGE, METHOD FOR PREPARING FLAVOR COMPOSITION, AND METHOD FOR SUPPRESSING BUBBLES OF CARBONATED BEVERAGE

(54) 発明の名称: 炭酸飲料、香料組成物の調製方法、炭酸飲料の起泡抑制方法

(57) Abstract: The present invention provides a carbonated beverage suppressed in spilling-out over during production or upon opening, a carbonated beverage flavor composition that suppresses spilling-out, and a method for suppressing spilling-out. The present invention relates to a carbonated beverage containing 1-160 ppm of a flavor component having a Log P of 2.8-8, a flavor composition containing a flavor component having a Log P of 2.8-8, and a method for suppressing bubbles of a carbonated beverage, the method comprising adjusting the content of a flavor component having a Log P of 2.8-8 in the carbonated beverage to 1-160 ppm.

(57) 要約: 本発明により、製造時や開栓時における炭酸飲料の噴き零れが抑制された炭酸飲料、噴き零れを抑制するための炭酸飲料用香料組成物、および噴き零れの抑制方法が提供される。本発明は、Log Pが2.8~8の香料成分を1ppm~160ppm含有する炭酸飲料、Log Pが2.8~8の香料成分を含有する香料組成物、およびLog Pが2.8~8の香料成分の炭酸飲料中の含有量を1ppm~160ppmとなるように調整する工程を有する炭酸飲料の起泡を抑制する方法に関する。

WO 2022/044591 A1