

請求の範囲

- [請求項1] (a) 甘味受容体T1R2/T1R3以外の味覚関連分子を介した応答を起こす甘味物質、
(b) ナトリウム源、および
(c) 天然に存在する良味質の高甘味度甘味物質
を含み、
前記成分 (b) の量がナトリウムとして11.5~46mg/100mlであり、
前記成分 (c) の量が甘味閾値以上である飲食品。
- [請求項2] 甘味受容体T1R2/T1R3以外の味覚関連分子が、GLUT、SGLTおよびKir 6.1/SUR1複合体から選択される、請求項1に記載の飲食品。
- [請求項3] 成分 (a) が非カロリー性甘味料である、請求項1または2に記載の飲食品。
- [請求項4] 非カロリー性甘味料が、非カロリー性の、ヘキソース、ペントース、テトロース、末端糖がアルドースまたはケトースである多糖、糖アルコール、およびその組み合わせから選択される、請求項3に記載の飲食品。
- [請求項5] 非カロリー性甘味料が、エリスリトール、D-アルロース、ソルビトール、D-キシロース、キシリトール、D-リボース、D-タガトースおよびその組合せから選択される、請求項4に記載の飲食品。
- [請求項6] 成分 (a) がカロリー性甘味料である、請求項1または2に記載の飲食品。
- [請求項7] カロリー性甘味料が、ショ糖、ブドウ糖、果糖およびその組合せから選択される、請求項5に記載の飲食品。
- [請求項8] 成分 (c) が、レバウジオシドD、レバウジオシドM、ネオヘスペリジンジヒドロカルコン、グリチルリチン、ソーマチン、モネリン、モグロシド、ルブソシド、クルクリン、マビンリン、ブラゼイン、ペンタジン、フィロズルチン、ヘルナンズルチン、ミラクリン、*Siraitia grosvenorii*植物含有甘味成分、*Glycyrrhiza glabra*植物含有甘味成

分、*Rubus suavissimus* S. Lee植物含有甘味成分、*Hydrangea macrophylla* var. *thunbergii*植物含有甘味成分、*Sclerochiton ilicifolius*植物含有甘味成分、*Thaumataococcus daniellii* Benth植物含有甘味成分、*Dioscoreophyllum volkensii*植物含有甘味成分、*Curculigo latifolia*植物含有甘味成分、*Richadella dulcifica*植物含有甘味成分、*Pentadiplandra brazzeana*植物含有甘味成分、*Capparis masaiikai*植物含有甘味成分、*Lippia dulcis*植物含有甘味成分およびそれらの誘導体、およびその組合せから選択される、請求項1～7のいずれか一項に記載の飲食品。

- [請求項9] 総エネルギー量が0～5Kcal/100mlである、請求項1～5および8のいずれか一項に記載の飲食品。
- [請求項10] 総エネルギー量TEが $0 < TE \leq 24$ Kcal/100mlである、請求項1、2、6～8のいずれか一項に記載の飲食品。
- [請求項11] 成分(c)と成分(a)の量比が、1:100000～1:5である、請求項1～10のいずれか一項に記載の飲食品。
- [請求項12] 飲食品全体に対する成分(a)の配合割合が0.5～10%であり、成分(c)の配合割合が20～550ppmである、請求項1～10のいずれか一項に記載の飲食品。
- [請求項13] 成分(a)が、ブドウ糖、ショ糖、果糖、エリスリトール、D-アルロース、ソルビトール、D-キシロース、キシリトール、D-タガトースおよびD-リボースから選択される1以上の甘味物質を含み、成分(c)がレバウジオシドD、レバウジオシドMおよびモグロシドVから選択される1以上の甘味物質を含む、請求項1～12のいずれか一項に記載の飲食品。
- [請求項14] 甘味物質をスクリーニングする方法であって、甘味受容体T1R2/T1R3の阻害剤または甘味受容体T1R2/T1R3以外の味覚関連分子の阻害剤の存在下における、候補物質による味覚応答を評価する工程を含む、方法。

[請求項15] 前記味覚関連分子が、GLUT、SGLTおよびKir6.1/SUR1複合体から選択され、阻害剤が、ラクチゾール、ギムネマ酸、フロリジン、フロレチン、ファセンチン、STF31、WZB117、BAY-876、サイトカラシンB、ソタグリフロジン、イブラグリフロジン、エンパグリフロジン、カナグリフロジン、ダパグリフロジン、セルグリフロジン、トホグリフロジンおよびルセオグリフロジンから選択される、請求項14に記載の方法。