

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007年1月11日 (11.01.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/004682 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)

(74) 代理人: 鐘尾 宏紀 (KANAOKA, Hiroki); 〒1010063 東京都千代田区神田淡路町2丁目10番14号 ぱんだいビル2階 かなえ国際特許事務所 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2006/313426

(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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(22) 国際出願日: 2006年7月5日 (05.07.2006)

(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2005-197666 2005年7月6日 (06.07.2005) JP

(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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(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): 杉浦 佳夫 (SUGIURA, Yoshio) [JP/JP]; 〒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 総合研究所内 Kanagawa (JP). 渡邊 暁彦 (WATANABE, Akihiko) [JP/JP]; 〒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 総合研究所内 Kanagawa (JP).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FLAVOR WITH COOKED-OIL NOTE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 加熱調理油性フレーバー及びその製造方法

(57) Abstract: [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] A material to be extracted and an edible fat are introduced into an extractor equipped with a device for collecting steam and gases, such as a condenser. The contents are heated, and the resultant extract is cooled. The distillate collected with the condenser during heating is returned to the extractor. Alternatively, the distillate is further extracted with an edible fat and the extract obtained by the distillate extraction with the fat is returned to the extractor. Thus, a flavor with a cooked-oil note is produced. This flavor with a cooked-oil note is added to or incorporated in a food or beverage as it is or, if necessary, after having been diluted, emulsified, powdered, or otherwise treated.

(57) 要約: 【解決手段】 冷却管などの蒸気、ガス捕集装置が取り付けられた抽出容器に被抽出物と食用油脂を仕込み、加熱した後、抽出物を冷却し、加熱時に冷却管により捕集された留液を抽出容器に戻す、あるいは、留液をさらに食用油脂により抽出処理して得られた留液抽出油脂を上記抽出容器に戻すことにより加熱調理油性フレーバーを製造する。この加熱調理油性フレーバーをそのまま、あるいは必要であれば希釈、乳化状、粉末状などとし、飲食品に添加あるいは配合される。

WO 2007/004682 A1