

(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6月30日(30.06.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/138527 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) G01N 30/72 (2006.01)
G01N 33/02 (2006.01) G01N 30/88 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/046923
- (22) 国際出願日: 2021年12月20日(20.12.2021)
- (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 2020-215140 2020年12月24日(24.12.2020) 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: 伊藤 慎一郎(ITO Shinichiro); 〒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: 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, 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,

(54) Title: METHOD FOR ASSESSING AROMA COMPONENT AND METHOD FOR PREPARING FRAGRANCE COMPOSITION

(54) 発明の名称: 香気成分の評価方法および香料組成物の調製方法

(57) Abstract: The present invention relates to a method for assessing an aroma component that can be added to a food or beverage product, and a method for preparing a fragrance composition comprising adjusting a blending ratio of an aroma component on the basis of the assessing method. In the present invention, regarding two or more types of aroma components contained in a food or beverage product that are discharged from the nose via the posterior nasal cavity when consuming the food or beverage product: a change in concentration of each aroma component with respect to the number of breaths (t) during a breath cycle is measured; when an area under the curve value (C) of each number of breaths is approximated by a power function represented by an equation $C = a * t^b$, an area under the curve value (a value) per unit amount for the first breath and a coefficient (b value) indicating a degree of attenuation of the area under the curve value are respectively calculated; and the influence on flavor of the aroma component contained in the food or beverage product is evaluated by using the magnitude relationships of the a value and the b value of the two or more types of aroma components as an index correlated with the magnitude relationship of the extent of the influence on the flavor of the food or beverage product.

(57) 要約: 本発明は、飲食品に添加することのできる香気成分を評価する方法、およびそれを基に香気成分の配合比率を調整することを含む香料組成物の調製方法に関する。本発明では、飲食品を喫食時に後鼻腔を経て鼻から排出されるその飲食品中に含まれる二種以上の香気成分について、呼吸サイクル中の各香気成分の呼吸数 (t) に対する濃度変化を計測し、各呼吸数の曲線下面積値 (C) を、次式: $C = a * t^b$ で示される累乗関数で近似したときの、単位量あたりの1呼吸目の曲線下面積値 (a 値) と曲線下面積値の減衰度合いを示す係数 (b 値) をそれぞれ算出し、二種以上の香気成分の a 値と b 値それぞれの大小関係を、その飲食品の風味に与える影響の大きさの大小関係と関連する指標として、その飲食品中に含まれる香気成分の風味に与える影響を評価する。

[続葉有]

WO 2022/138527 A1

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：

— 国際調査報告（条約第21条(3)）