

(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
2011 年 7 月 28 日(28.07.2011)

(10) 国際公開番号
WO 2011/090204 A1

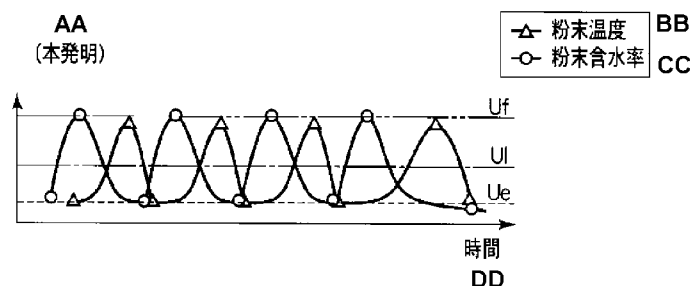
- (51) 国際特許分類:
C11B 9/00 (2006.01) *B01J 2/16* (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01) *B01J 2/28* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/051296
- (22) 国際出願日: 2011 年 1 月 25 日(25.01.2011)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2010-013578 2010 年 1 月 25 日(25.01.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日本たばこ産業株式会社(JAPAN TOBACCO INC.)
[JP/JP]; 〒1058422 東京都港区虎ノ門二丁目 2 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 千田 正浩
(CHIDA, Masahiro) [JP/JP].
- (74) 代理人: 蔵田 昌俊, 外(KURATA, Masatoshi et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門 1 丁目 1 2 番 9 号 鈴榮特許総合事務所内 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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, 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 (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

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCTION OF FLAVOR GRANULES

(54) 発明の名称 : 香料顆粒の製造方法

[図2]



AA PRESENT INVENTION
BB TEMPERATURE OF POWDER
CC MOISTURE CONTENT OF POWDER
DD TIME

(57) Abstract: A process for producing flavor granules, characterized by involving a cycle which comprises the steps of (a) spraying water or a binder solution onto a raw material flavor powder until the moisture content of the raw material flavor powder reaches the flow limit value (Uf) while blowing hot air into the raw material flavor powder to form a fluidizing layer of the raw material flavor powder and (b), subsequent to the step (a), drying the raw material flavor powder until the moisture content of the raw material flavor powder reaches the equilibrium value (Ue), wherein the cycle is repeated at least two times.

(57) 要約: a) 原料香料粉末に熱風を吹き込み、前記原料香料粉末の流動層を形成しながら、前記原料香料粉末の流動限界含水率 (Uf) に達するまで、前記原料香料粉末に水またはバインダー液を噴霧する工程と、b) 前記工程 a) の後に、前記原料香料粉末の平衡含水率 (Ue) に達するまで前記原料香料粉末を乾燥させる工程とからなるサイクルを含み、前記サイクルを 2 回以上繰り返すことを特徴とする香料顆粒の製造方法。

WO 2011/090204 A1