(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10月27日(27.10.2022)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2022/224708 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 2/52* (2006.01)
A23L 27/20 (2016.01) *A23L 29/00* (2016.01)
A23L 2/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2022/014528

(22) 国際出願日： 2022年3月25日(25.03.2022)

(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 2021-073451 2021年4月23日(23.04.2021) 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３７番１号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 加藤 淳輝 (**KATO Atsuki**); 〒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). 田中 慎人 (**TANAKA Manato**); 〒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). 各務 夕加里 (**KAKUMU Yukari**); 〒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, JM, 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: FRAGRANCE COMPOSITION AND FOOD AND BEVERAGE

(54) 発明の名称： 香料組成物および飲食品

(57) Abstract: Provided are: a method for covering up (masking) a component with an offensive taste or odor without affecting the flavor of a food or beverage; a fragrance composition; and a food and beverage. Masking of a component with an offensive taste or odor generated from an unsaturated fatty acid using a specific fragrance component without impairing the flavor of a food or beverage.

(57) 要約：飲食品の香味に影響を与えることなく異味異臭成分を感じにくくする（マスキングする）方法、香料組成物および飲食品の提供。特定の香料化合物による、飲食品の香味を損なうことなく、不飽和脂肪酸から生成される異味異臭成分のマスキング。

WO 2022/224708 A1