

(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9月15日(15.09.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/191304 A1

- (51) 国際特許分類:
G01N 19/02 (2006.01) G01N 11/00 (2006.01)
G01N 33/02 (2006.01) G01N 11/04 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/010768
- (22) 国際出願日: 2022年3月11日(11.03.2022)
- (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 2021-040748 2021年3月12日(12.03.2021) JP
- (71) 出願人: 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社(SAN-EI GEN F.F.I., INC.) [JP/JP]; 〒5618588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 佐藤 寛之(SATO, Hiroyuki); 〒5618588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社内 Osaka (JP). 木村 奈々恵(KIMURA, Nanae); 〒5618588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社内 Osaka (JP). 中馬 誠(NAKAUMA, Makoto); 〒5618588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人 ユニウス国際特許事務所(UNIUS PATENT ATTORNEYS OFFICE); 〒5320011 大阪府大阪市淀川区西中島5丁目13-9 新大阪MTビル1号館2階 Osaka (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.

(54) Title: METHOD FOR EVALUATING MOUTHFEEL UPON SWALLOWING FOOD OR BEVERAGE, AND METHOD FOR PRODUCING FORMULATION FOR IMPROVING SWALLOWING MOUTHFEEL

(54) 発明の名称: 飲食品の嚥下時における食感の評価方法、及び嚥下時食感改善用製剤の製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a method for evaluating the mouthfeel upon swallowing a food or beverage, which makes it possible to accurately evaluate a mouthfeel upon swallowing a food or beverage with a simple method using an elongation viscometer or the like. The present invention also provides a method for producing a formulation for improving a swallowing mouthfeel using the evaluation method, and a formulation for improving a swallowing mouthfeel. The method for evaluating a mouthfeel upon swallowing a food or beverage comprises: a step for diluting the food or beverage or adding a thickening component thereto so as to adjust the viscosity to be a constant or a substantially constant shear viscosity; a step for using a capillary rupture type elongation viscometer to measure the filament diameter of the viscosity-adjusted food or beverage over time, and calculating elongation viscosity and elongation strain from a change in the filament diameter; a step for determining an index value that represents the elongation viscosity in a region in which the elongation strain is in a particular range; and a step for evaluating the quality of the mouthfeel at swallowing the food or beverage on the basis of the determined index value.

(57) 要約: 伸長粘度計等を利用した簡易な方法で、飲食品の嚥下時における食感を精度良く評価することができる、飲食品の嚥下時における食感の評価方法、これを利用した嚥下時食感改善用製剤の製造方法、並びに嚥下時食感改善用製剤を提供する。飲食品を希釈もしくは増粘成分の添加によって一定もしくは略一定のせん断粘度になるよう粘度調整する工程と、キャピラリー破断式の伸長粘度計を用いて、前記粘度調整された飲食品のフィラメント径を経時的に測定し、そのフィラメント径の変化から伸長粘度および伸長歪を算出する工程と、前記伸長歪が特定範囲となる領域において前記伸長粘度を代表する指標値を決定する工程と、決定された前記指標値から、前記飲食品の嚥下時の食感の良否を評価する工程と、を含む飲食品の嚥下時における食感の評価方法。

[続葉有]

WO 2022/191304 A1

(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))