

(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
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/204313 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 2/00 (2006.01) A23L 2/38 (2021.01)
A23C 11/10 (2021.01) A23L 2/52 (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01) A23L 11/60 (2021.01)
A23F 5/24 (2006.01) A23L 11/65 (2021.01)
A23G 1/56 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/012189

(22) 国際出願日: 2024年3月27日(27.03.2024)

(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 2023-049937 2023年3月27日(27.03.2023) JP

(71) 出願人: 三菱ケミカル株式会社(MITSUBISHI CHEMICAL CORPORATION)
[JP/JP]; 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 原英之(HARA Hideyuki); 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 梅田 慎介 (UMEDA Shinsuke); 〒1000005 東京都千代田区丸の内一丁目6番5号 丸の内北口ビル21階 大野総合法律事務所 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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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: BEVERAGE COMPOSITION, BEVERAGE, METHOD FOR PRODUCING BEVERAGE, AND METHOD FOR IMPROVING FLAVOR AND BODY

(54) 発明の名称: 飲料用組成物、飲料、及び飲料の製造方法並びに風味及びコクの改善方法

(57) Abstract: In order to provide a technique capable of improving milk flavor and body of a beverage without using an animal-derived raw material such as a milk raw material, the present invention provides a beverage composition including a polysaccharide decomposition product, vegetable oil/fat, and an alkali metal element. The content of the polysaccharide decomposition product is 1.0 wt% or more. The beverage composition: contains 0.005-0.2 parts by weight of an alkali metal element with respect to 1 part by weight of the polysaccharide decomposition product; contains 0.0008 parts by weight to 0.030 parts by weight, inclusive, of magnesium with respect to 1 part by weight of the polysaccharide decomposition product; and does not contain any animal-derived raw material or contains some at no more than 0.5 wt% or less.

(57) 要約: 乳原料のような動物由来原料を用いることなく、飲料の乳風味やコクを改善することができる技術の提供として、多糖類分解物、植物性油脂およびアルカリ金属元素を含む飲料用組成物であり、前記多糖類分解物の含有量が1.0重量%以上であり、前記多糖類分解物1重量部に対して、アルカリ金属元素を0.005-0.2重量部含有し、マグネシウムを、多糖類分解物1重量部に対して0.0008重量部以上、0.030重量部以下で含有し、動物由来原料を、含有しないか、含有量が0.5重量%以下である、飲料用組成物を提供する。

WO 2024/204313 A1