

(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2月1日(01.02.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/024120 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 27/00 (2016.01) A23L 11/00 (2021.01)
A23L 2/00 (2006.01) A23L 11/65 (2021.01)
A23L 2/38 (2021.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 2/56 (2006.01) A23L 27/20 (2016.01)
A23L 5/20 (2016.01) C11B 9/00 (2006.01)

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).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/040383

(22) 国際出願日: 2022年10月28日(28.10.2022)

(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 2022-118346 2022年7月26日(26.07.2022) 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: 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). 山口 かよ子 (YAMAGUCHI Kayoko); 〒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). 吉成 利枝 (YOSHINARI Rie); 〒2540073

(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, 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,

(54) Title: FRAGRANCE COMPOSITION AND FOOD OR BEVERAGE

(54) 発明の名称: 香料組成物および飲食品

(57) Abstract: The present invention relates to a technique for masking an unpleasant odor (off-flavor) generated from a food or beverage. One embodiment of the present invention provides an unpleasant odor (off-flavor) suppressing agent, a fragrance composition, a food or beverage in which an unpleasant odor (off-flavor) is masked, a production method of the food or beverage, and a method for masking an unpleasant odor (off-flavor). The present invention makes it possible to suppress an unpleasant odor (off-flavor) of a food or beverage by using, as an active ingredient, one or more selected from the group consisting of oleic acid, β -damascenone, 4-methyl-2-phenyl-2-pentenal, menthyl 3-hydroxybutyrate, dimethyl benzyl carbonyl butyrate and methyl 4-tert-butyl phenyl acetate.

(57) 要約: 本発明は、飲食品から生成される不快臭(オフフレーバー)をマスキングする技術に関する。本発明は、一態様として、不快臭(オフフレーバー)の抑制剤、香料組成物、不快臭(オフフレーバー)がマスキングされた飲食品及び該飲食品の製造方法、ならびに不快臭(オフフレーバー)のマスキング方法を提供する。本発明は、オレイン酸、 β -ダマセノン、4-メチル-2-フェニル-2-ペンテナール、メンチル3-ヒドロキシブチレート、ジメチルベンジルカービニルブチレート、及びメチル4-tert-ブチルフェニルアセテートからなる群から選択される1種以上を有効成分として用いることにより、飲食品の不快臭(オフフレーバー)を抑制することができる。

[続葉有]

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)）