

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】平成21年10月1日(2009.10.1)

【公表番号】特表2009-506767(P2009-506767A)

【公表日】平成21年2月19日(2009.2.19)

【年通号数】公開・登録公報2009-007

【出願番号】特願2008-528605(P2008-528605)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

C 1 1 B 9/00 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

A 2 3 L 2/70 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/22 C

C 1 1 B 9/00 Z

A 2 3 L 1/22 Z

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/00 K

【手続補正書】

【提出日】平成21年8月17日(2009.8.17)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

食用の、透明な、フレーバー油が高負荷された、熱力学的に安定なマイクロエマルションであって、

a) 少なくとも 10 質量%のフレーバー油；

b) 6 ～ 18 である親水-親油平衡、HLB を有する 10 ～ 30 質量%の界面活性剤系；

c) 水及び/又は水溶性共溶媒で形成された親水相；

d) 任意に、食品マイクロエマルションにおける一般的な用途のビタミン、酸化防止剤又は他の添加剤を含み、

前記界面活性剤系は脂肪酸の糖エステルとレシチンとの組合せであることを特徴とする、食用の、透明な、フレーバー油が高負荷された、熱力学的に安定なマイクロエマルション。

【請求項 2】

前記フレーバー油の質量が、マイクロエマルションの質量の少なくとも 20%、さらに有利には 25% を超えることを特徴とする、請求項 1 記載のマイクロエマルション。

【請求項 3】

前記糖エステルがエマルションの質量に対して、25 質量%を超えない量で存在することを特徴とする、請求項 1 又は 2 記載のマイクロエマルション。

【請求項 4】

前記レシチンがマイクロエマルションの全質量に対して、0.5 ～ 10 質量%の量で存在し、有利には 0.5 ～ 5 質量%の量で存在することを特徴とする、請求項 1 から 3 までのいずれか 1 項記載のマイクロエマルション。

【請求項 5】

前記共溶媒が少なくとも２つのヒドロキシル基を有するポリアルコールであることを特徴とする、請求項１から４までのいずれか１項記載のマイクロエマルジョン。

【請求項６】

前記水溶性共溶媒の含有率がマイクロエマルジョンの質量に対して、３０質量％以上であることを特徴とする、請求項１から５までのいずれか１項記載のマイクロエマルジョン。

【請求項７】

食用の、透明な、フレーバー油が高負荷された、熱力学的に安定なマイクロエマルジョンであって、

- a) 少なくとも１０質量％のフレーバー油；
- b) 脂肪酸の糖エステルとレシチンとの組合せである１０～３０質量％の界面活性剤系；
- c) １：２～２：１である相対的な質量％比において、水及びプロピレングリコール又はグリセロールで形成された親水相；及び
- d) 任意に、食品マイクロエマルジョンにおける一般的な用途のビタミン、酸化防止剤又は他の添加剤を含むことを特徴とする、食用の、透明な、フレーバー油が高負荷された、熱力学的に安定なマイクロエマルジョン。

【請求項８】

前記レシチンの量がマイクロエマルジョンの質量に対して、０．５～５質量％含まれ、前記糖エステルがマイクロエマルジョンの質量に対して、５～２５質量％である量で存在することを特徴とする、請求項７記載のマイクロエマルジョン。

【請求項９】

請求項１から８までのいずれか１項記載のマイクロエマルジョンを含むことを特徴とする、透明飲料。

【請求項１０】

香料料組成物又は香味付けられた製品の官能的特性を、付与、改良、強化又は改質するための請求項１から９までのいずれか１項記載のマイクロエマルジョンの使用において、前記マイクロエマルジョンをフレーバーキャリアーとして前記組成物又は製品に添加することを含むことを特徴とする、香料料組成物又は香味付けられた製品の官能的特性を、付与、改良、強化又は改質するための使用。