

【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までのいすれか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ション。

【請求項6】

前記水溶性共溶媒の含有率がマイクロエマルシ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ション。

【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ションであって、

- 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ション。

【請求項8】

前記レシチンの量がマイクロエマルシ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シ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ション。

【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ションを含むことを特徴とする、透明飲料。

【請求項10】

香味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ションの使用において、前記マイクロエマルションをフレーバーキャリヤ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、香味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。