



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201739355 A

(43)公開日：中華民國 106 (2017) 年 11 月 16 日

(21)申請案號：105143565

(22)申請日：中華民國 105 (2016) 年 12 月 28 日

(51)Int. Cl.：

A23L2/02 (2006.01)

A23L2/38 (2006.01)

A23L2/60 (2006.01)

A23L33/10 (2016.01)

A23L33/20 (2016.01)

C12G3/04 (2006.01)

(30)優先權：2016/01/08 日本

JP2016-002255

(71)申請人：朝日啤酒股份有限公司 (日本) ASAHI BREWERIES, LTD. (JP)

日本

(72)發明人：鈴木珠未 SUZUKI, TAMAMI (JP)；田中善久 TANAKA, YOSHIHISA (JP)；水谷
浩平 MIZUTANI, KOHEI (JP)；和田華奈子 WADA, KANAKO (JP)

(74)代理人：閻啟泰；林景郁

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：21 項 圖式數：0 共 31 頁

(54)名稱

飲食品、飲食品之製造方法及呈味改善方法

FOOD OR DRINK, PROCESS FOR PRODUCING FOOD OR DRINK AND TASTE-IMPROVING
METHOD

(57)摘要

本發明之飲食品係含有高甜度甜味劑、及植物萃取物或醪萃取物之飲食品，上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

201739355

發明摘要

※ 申請案號： 105143565

※ 申請日： 105/12/28

※IPC 分類：

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/60 (2006.01)

A23L 33/10 (2016.01)

A23L 33/20 (2016.01)

C12G 3/04 (2006.01)

【發明名稱】(中文/英文)

飲食品、飲食品之製造方法及呈味改善方法

FOOD OR DRINK, PROCESS FOR PRODUCING FOOD OR DRINK AND
TASTE-IMPROVING METHOD

【中文】

本發明之飲食品係含有高甜度甜味劑、及植物萃取物或醪萃取物之飲食品，上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

【英文】

無

【代表圖】

【本案指定代表圖】：無。

【本代表圖之符號簡單說明】：

無

【本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式】：

無

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

【發明名稱】(中文/英文)

飲食品、飲食品之製造方法及呈味改善方法

FOOD OR DRINK, PROCESS FOR PRODUCING FOOD OR DRINK AND
TASTE-IMPROVING METHOD

【技術領域】

【0001】 本發明係關於一種飲食品、飲食品之製造方法及呈味改善方法。

【先前技術】

【0002】 近年來，由於健康意向、減肥意向之提高而低卡路里之飲食品逐漸增加，其中，對於使用高甜度甜味劑之飲食品，需求飛躍性地提高。

該高甜度甜味劑具有蔗糖之數十至數百倍之甜度，即便添加少量，亦可賦予目標強度之甜味。又，其結果為，變得能夠降低作為飲食品整體之卡路里量。

然而，由於該高甜度甜味劑通常具有苦味或刺激味等特有之後味，又，高甜度甜味劑固有之後甜味有持續之傾向，故而存在使用其之飲食品之嗜好性下降之問題。

【0003】 先前已有改善此種高甜度甜味劑之缺點之方法。

例如專利文獻 1 中揭示有對高甜度甜味劑調配有包含非聚合物兒茶素等之茶萃取物之砂糖代替甜味劑，且揭示該甜味劑具有與砂糖同等之呈味

性。

又，專利文獻 2 中揭示有含有甜味劑及聚合多酚之飲食品，且揭示根據該飲食品，可幾乎不降低甜味劑之甜味之最大甜度，且抑制作為於嗜好性方面欠佳之後味而持續之甜味。又，該專利文獻 2 中揭示有作為甜味劑而較佳地使用高甜度甜味劑。

又，專利文獻 3 中揭示有高甜度甜味劑之呈味改善方法，其特徵在於：將高甜度甜味劑與酵素處理異槲皮苷（enzyme-processed isoquercitrin）及／或蘋果多酚加以組合。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0004】

專利文獻 1：日本特開 2013－169204 號公報

專利文獻 2：國際公開第 2009／035047 號說明書

專利文獻 3：日本特開 2008－099683 號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之課題]

【0005】 然而，本發明人等經過研究，結果得知：於如上所述般之技術中，為了使高甜度甜味劑之呈味改善之效果顯現，必須添加特定量以上之添加劑，藉此有可能對飲食品賦予來自添加劑之香味或呈味，且根據濃度而亦有可能於外觀上產生渾濁等。

據此，期望開發出即便以少量之添加量亦能夠實現高甜度甜味劑之呈

味改善之技術。

【0006】 鑒於此種情況，本發明之課題在於提供一種高甜度甜味劑特有之後味得以有效地改善之飲食品。

[解決課題之技術手段]

【0007】 為了解決上述課題，本發明人等進行了努力研究，結果發現，於使特定之植物萃取物或醪萃取物作用於包含高甜度甜味劑之飲食品時，發揮出極顯著之呈味改善效果。

又，由於該等萃取物顯著地帶來呈味改善效果，故而即便以有限之添加量亦可充分地謀求各種製品之呈味改善。

【0008】 即，根據本發明，可提供一種飲食品，其含有高甜度甜味劑、及植物萃取物或醪萃取物，並且上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

【0009】 又，根據本發明，可提供一種飲食品之製造方法，其包括對含有高甜度甜味劑之飲食品添加植物萃取物或醪萃取物之步驟，並且

上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

【0010】 又，根據本發明，可提供一種呈味改善方法，其係含有高甜度甜味劑之飲食品之呈味改善方法，並且

該方法係對含有上述高甜度甜味劑之上述飲食品添加植物萃取物或醪萃取物，

上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

[發明之效果]

【0011】 本發明之呈味改善方法係藉由對含有高甜度甜味劑之飲食品添加特定之植物萃取物等而達成。

此處，該植物萃取物等係即便添加少量亦可充分地謀求呈味改善。據此，可於不對飲料或食料品過度地賦予來自植物萃取物等之呈味之情況下，發揮出緩和和高甜度甜味劑特有之苦味或刺激味、後甜味之效果。

又，基於此種見解，作為含有高甜度甜味劑之飲食品，可實現高甜度甜味劑特有之後味得以充分地改善之製品。

【圖式簡單說明】

無

【實施方式】

【0012】 以下，基於實施形態，對本發明進行說明。

【0013】 （呈味改善方法）

首先，對本實施形態之呈味改善方法進行說明。

本實施形態之呈味改善方法係如下所示者。

一種呈味改善方法，其係含有高甜度甜味劑之飲食品之呈味改善方法，並且

該方法係對含有上述高甜度甜味劑之上述飲食品添加植物萃取物或醪萃取物者，

上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

【0014】 即，本實施形態之呈味改善係對含有高甜度甜味劑之飲食品添加特定之植物萃取物或醪萃取物者，藉此可有效地改善高甜度甜味劑特有之後味。

【0015】 此處，本實施形態之呈味改善方法所使用之植物萃取物或醪萃取物表現出極高之呈味改善作用。

據此，該植物萃取物等係即便以有限之添加量亦表現出充分之呈味改善作用，可不對飲食品過度地賦予來自植物萃取物等之呈味，另外改善作為飲食品來自高甜度甜味劑之後味。

又，該植物萃取物或醪萃取物本身有苦味較少之傾向，不易損害飲料或食品本身所具有之風味等。因此，與採用先前存在之呈味改善方法之情形時相比，可擴大製品設計之範圍。

進而，本實施形態之植物萃取物等係呈現出適度之澀味者，於對飲料或食品添加少量本實施形態之植物萃取物等之情形時，可賦予良好之後味。

即，可認為該植物萃取物等可一面賦予來自植物萃取物等本身之良好之後味，一面實現高甜度甜味劑特有之後味之改善。

【0016】 （高甜度甜味劑）

本實施形態之高甜度甜味劑並無特別限定，例如可使用具有蔗糖之 10 倍以上、較佳為 50 倍以上、更佳為 100 倍以上之甜味者。更具體而言，可使用蔗糖素、阿斯巴甜、乙醯磺胺酸鉀（acesulfame potassium）、甜菊、阿力甜（Alitame）、紐甜（neotame）、及糖精等。該等可單獨使用，或者將 2 種以上組合而使用。

該等高甜度甜味劑中，就易取得性較高且可對所應用之製品高效率地賦予所期望之甜味之觀點而言，較佳為將選自由蔗糖素、阿斯巴甜及乙醯磺胺酸鉀所組成之群中之 1 種或 2 種以上之成分用作高甜度甜味劑，更佳為將蔗糖素或阿斯巴甜用作高甜度甜味劑。

【0017】 於本實施形態中，高甜度甜味劑相對於飲食品之整體之添加量（即，作為製品，表示高甜度甜味劑相對於飲食品整體之含量），可根據所設計之製品而適當設定。

作為該高甜度甜味劑之添加量之下限值，就對飲食品恰當地賦予甜味之觀點而言，例如相對於飲食品整體而為 1 ppm 以上、較佳為 10 ppm 以上、更佳為 30 ppm 以上。

又，關於高甜度甜味劑相對於飲食品整體之添加量之上限值，就甜度或食品添加物之使用上限之觀點而言，例如為 5000 ppm 以下、較佳為 3000 ppm 以下、更佳為 1000 ppm 以下。

【0018】 （飲食品）

本實施形態之呈味改善方法可應用於慣用地含有高甜度甜味劑之飲品中之任一者。

即，於本實施形態中係提供含有高甜度甜味劑及特定之植物萃取物等之飲食品者，可實現具有利用高甜度甜味劑所獲得之適度之甜味，並且來自該高甜度甜味劑之後味得以改善之飲食品。

此種飲食品可依據本技術領域通常使用之手段，藉由對含有高甜度甜味劑之飲食品添加下述之植物萃取物或醪萃取物而製造。

【0019】 具體而言，可將本實施形態之呈味改善方法應用於清涼飲料、乳酸菌飲料、無果汁飲料、含果汁之飲料、紅茶、綠茶、及營養飲料等飲料，亦可將該方法應用於冰淇淋或飴糖、口香糖等糖果類、及調味醬等調味料類等食品。

該等之中，本實施形態之呈味改善方法可較佳地用於飲料。

【0020】 又，作為飲料，可為酒精飲料，又，亦可為無酒精飲料。再者，作為酒精飲料之酒精濃度之下限值例如為 1%以上、較佳為 2%以上、更佳為 2.5%以上。

又，作為酒精飲料之酒精濃度之上限值例如為 25%以下、較佳為 20%以下、更佳為 18%以下。

【0021】 本實施形態之飲料之 pH 值可根據其製品而適當設定，例如為酸性、即 pH 值未達 7。又，飲料之 pH 值亦可設為未達 6，亦可將 pH 值設為未達 5。

關於飲料之 pH 值之下限值，於可飲用之範圍內，並無特別限制，例如為 pH 值 2 以上。

再者，飲料之 pH 值可依據公知之方法進行測定，例如可使用東亞 DKK 公司製造之 pH 值計 HM-30R 等進行測定。

【0022】 又，為了調整為如上所述般之 pH 值，亦可適當對飲料添加 pH 值調整劑。作為該 pH 值調整劑，只要根據所設計之製品而適當進行選擇即可，例如可列舉檸檬酸之類的羧酸或者檸檬酸鈉之類的羧酸鹽等。

又，該 pH 值調整劑例如只要一面逐次觀測飲料之 pH 值，一面調整添加量即可。

【0023】 （植物萃取物或醪萃取物）

繼而，對本實施形態之呈味改善方法所使用之植物萃取物或醪萃取物進行說明。

於本實施形態之呈味改善方法中，作為植物萃取物或醪萃取物，可使用如下者。

- （1）來自橄欖之萃取物
- （2）來自葡萄籽之萃取物
- （3）來自山桑之萃取物
- （4）來自紅酒醪之萃取物
- （5）來自懸鉤子之萃取物
- （6）來自餘甘子之萃取物

再者，於本實施形態中，該等植物萃取物等之形狀可為固體狀（粉體狀），亦可為液狀。

【0024】 （來自橄欖之萃取物）

本實施形態之橄欖之萃取物所使用之橄欖可使用學名：齊墩果（*Olea europaea*）。

作為橄欖之品種，可使用例如：米申（Mission）、曼薩尼歐（Manzanillo）、

內瓦迪友·布蘭科 (Nevadilo Blanco)、皮誇爾 (Picual)、霍希布蘭卡 (Hojiblanca)、阿貝金納 (Arbequina)、塞維亞諾 (Sevillano)、考瑞基洛 (Correggiola)、Black Italian、赫勒拿 (Helena)、羅尚拉 (Rosciola)、Europaena、一七七 (One seven seven)、配多靈 (Pendolino)、塔加斯卡 (Taggiasca)、青橄欖 (White)、毛里尼奧 (Maurino)、卡拉馬塔 (Kalamata)、Tiny Oil 卡拉馬塔 (Tiny Oil Kalamata)、奧林匹亞 (Olympia)、巴拉空 (Paragon)、華盛頓 (Washington)、美洲 (American)、SA 維爾達勒 (SA. Verdale)、奧克蘭 (Aucklan)、克萊斯 (Crist)、拉基諾 (Rakino)、紮巴 (Azapa)、巴尼亞 (Barnea)、Barouni、Arecuzzo、冠尼卡布拉 (Cornicabra)、曼莎尼雅 (Manzanilla)、戈達爾 (Gordal)、法蘭朵 (Frantoio)、莫拉奧羅 (Moraiolo)、雷奇諾 (Leccino)、寇拉提那 (Coratina)、及軟阿斯 (Ascolana Terena) 等。

又，作為本實施形態之來自橄欖之萃取物，例如可採用來自橄欖之葉子或果實之萃取物。

【0025】 再者，本實施形態之來自橄欖之萃取物例如可設為自橄欖利用水或乙醇或者該等之混合溶劑所萃取之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，能夠使認為可改善來自高甜度甜味劑之後味之有效成分高效率地溶出，而可充分地提高本實施形態之效果。

【0026】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域通常採用之條件中適當設定，例如只要藉由對橄欖之粉碎物添加上述溶劑，並進行浸漬法或者過熱回流法，來進行萃取即可。

於採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上且沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳為藉由離心分離、過濾、壓榨、及精製等來去除不溶物。

【0027】 作為本實施形態之來自橄欖之萃取物，例如可使用以總多酚量計為 10%以上者，又，更佳為使用 15%以上者。

又，較佳為使用包含羥基酪醇之萃取物，例如較佳為使用包含 0.5%以上之羥基酪醇之萃取物、較佳為包含 1%以上之羥基酪醇之萃取物。

關於本實施形態之來自橄欖之萃取物，認為該萃取物所包含之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，總多酚量之上限值並無特別限制，例如為 95%以下。又，關於羥基酪醇之含量之上限值，亦無特別限制，例如為 20%以下。

【0028】 作為本實施形態之來自橄欖之萃取物中之市售者，可使用 SunBright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」或者 INDENA 公司製造之「OLEASELECT（註冊商標）」等。

該等製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0029】 （來自葡萄籽之萃取物）

本實施形態之來自葡萄籽之萃取物可藉由自公知之品種之葡萄之種子經由萃取操作而獲得，作為該葡萄之品種，例如可使用來自如下品種之葡萄之種子之萃取物：白蘇維濃（Sauvignon Blanc）種、夏多內（Chardonnay）種、麗絲玲（Riesling）種、Muller Thurgau 種、甲州種、卡本內（Cabernet）種、梅洛（Merlot）種、馬爾貝克（Malbec）種、希哈（Syrah）種、及貝利

A 麝香 (Muscat Bailey A) 種等。

【0030】 再者，本實施形態之來自葡萄籽之萃取物例如可設為自葡萄籽利用水或乙醇或者該等之混合溶劑所萃取之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，能夠使認為可改善來自高甜度甜味劑之後味之有效成分高效率地溶出，而可充分地提高本實施形態之效果。

【0031】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域通常採用之條件中適當設定，例如只要藉由對葡萄籽之粉碎物添加上述溶劑，並進行浸漬法或者過熱回流法，而進行萃取即可。

於採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上且沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳為藉由離心分離、過濾、壓榨、及精製等而去除不溶物。

【0032】 作為本實施形態之來自葡萄籽之萃取物，例如可使用以總多酚量計為 50%以上者，又，更佳為使用為 75%以上者。

又，較佳為使用含有原花青素之萃取物，例如較佳為使用含有 5%以上之原花青素之萃取物、較佳為含有 10%以上之原花青素之萃取物。

關於本實施形態之來自葡萄籽之萃取物，認為該萃取物所包含之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，總多酚量之上限值並無特別限制，例如為 99%以下。又，關於原花青素之含量之上限值，亦無特別限制，例如為 60%以下。

【0033】 作為本實施形態之來自葡萄籽之萃取物中之市售者，可使用

SunBright 股份有限公司製造之「exGrape（註冊商標）Seed OPC30」等。

此種製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0034】 （來自山桑之萃取物）

本實施形態之來自山桑之萃取物可設為例如利用水或乙醇或者該等之混合溶劑自山桑果實所萃取之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，能夠使認為可改善來自高甜度甜味劑之後甜味之有效成分高效率地溶出，而可充分地提高本實施形態之效果。

【0035】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域通常採用之條件中適當設定，例如只要藉由對山桑果實之粉碎物添加上述溶劑，並進行浸漬法或者過熱回流法，而進行萃取即可。

於採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上且沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳為藉由離心分離、過濾、壓榨、及精製等而去除不溶物。

【0036】 作為本實施形態之來自山桑之萃取物，例如可使用以花青苷含量計為 10%以上者，又，更佳為使用為 20%以上者。

關於本實施形態之萃取物，認為該來自山桑之萃取物所包含之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，花青苷含量之上限值並無特別限制，例如為 70%以下。

【0037】 作為本實施形態之來自山桑之萃取物中之市售者，可使用

Indena Japan 股份有限公司製造之「山桑乾燥萃取物 ET Mirtoselect（註冊商標）」等。

此種製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0038】 （來自紅酒醪之萃取物）

本實施形態之來自紅酒醪之萃取物可使用自紅酒之醪所萃取者。

紅酒通常係藉由如下方法而獲得者，即，將對葡萄之果汁利用酵母之作用進行醱酵所獲得之醪進行固液分離，並視需要儲存於桶或瓶中，但於本實施形態中，可較佳地使用自該醱酵後之醪萃取而獲得之萃取物。

【0039】 作為本實施形態之來自紅酒醪之萃取物，例如可使用以總多酚含量計為 60%以上者，又，更佳為使用為 70%以上者。

又，較佳為使用含有原花青素之萃取物，例如較佳為使用含有 5%以上之原花青素之萃取物、較佳為含有 10%以上之原花青素之萃取物。

關於本實施形態之來自紅酒醪之萃取物，認為該萃取物所含之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，總多酚含量之上限值並無特別限制，例如為 99%以下。又，關於原花青素之含量之上限值，亦無特別限制，例如為 60%以下。

【0040】 作為本實施形態之來自紅酒醪之萃取物中之市售者，可使用 SunBright 股份有限公司製造之「exGrape（註冊商標）Total PPR」等。

此種製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0041】 （來自懸鉤子之萃取物）

本實施形態中所使用之來自懸鉤子之萃取物係甜茶之萃取物。

成為該來自懸鉤子之萃取物之基礎之懸鉤子，可自來自公知之懸鉤子屬植物之懸鉤子中適當進行選擇，例如可自如下植物中任意地選擇而使用，即：甜葉懸鉤子（學名：Rubus suavissimus S.Lee）、黑莓（學名：Rubus spp.）、冬莓（學名：Rubus buergeri）、玉山懸鉤子（學名：Rubus pentalobus）、酴醾（學名：Rubus resifolius）、及島原莓（學名：Rubus lambertianus SERINGE）等。

該等之中，來自甜葉懸鉤子之萃取物由於苦味相對較少，故而可較佳地用於本實施形態之呈味改善方法。

又，作為本實施形態之來自懸鉤子之萃取物，例如可採用來自甜茶之葉子之萃取物。

【0042】 再者，本實施形態之來自懸鉤子之萃取物例如可設為利用水或乙醇或者該等之混合溶劑自懸鉤子所萃取之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，能夠使認為可改善來自高甜度甜味劑之後甜味之有效成分高效率地溶出，而可充分地提高本實施形態之效果。

【0043】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域通常採用之條件中適當設定，例如只要藉由對懸鉤子之粉碎物添加上述溶劑，並進行浸漬法或者過熱回流法，而進行萃取即可。

於採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上且沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳為藉由離心分離、過濾、壓榨、及精製等而去

除不溶物。

【0044】 作為本實施形態之來自懸鉤子之萃取物，例如可使用以總多酚含量計為 5%以上者，又，更佳為使用為 10%以上者。

關於本實施形態之來自懸鉤子之萃取物，認為該萃取物所包含之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，總多酚含量之上限值並無特別限制，例如為 90%以下。

【0045】 作為本實施形態之來自懸鉤子之萃取物中之市售者，可使用丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」或松浦藥業股份有限公司製造之「甜茶萃取物」等。

該等製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0046】 （來自餘甘子之萃取物）

所謂來自餘甘子之萃取物係指自作為具有余甘果（*Emblica Officinalis*）或油柑（*Phyllanthus emblica*）之學名之植物之「餘甘子」所獲得之萃取物。

【0047】 關於本實施形態中所使用之來自餘甘子之萃取物，供於萃取之餘甘子之部位並無特別限定，較佳為使用果實。餘甘子果實之形態並無特別限定，可為未成熟果實、完全成熟果實、及乾燥果實等中之任一者。於使用果實之情形時，預先將種子去除之後，視需要添加水，然後進行萃取。再者，為了提高萃取效率，較佳為將藉由攪拌器等進行破碎、均質化而成者用作萃取原料。

【0048】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域通常採用之條件中適

當設定，例如只要藉由對餘甘子果實之粉碎物添加水或乙醇等溶劑，並進行浸漬法或者過熱回流法，而進行萃取即可。

於採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上且沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳為藉由離心分離、過濾、壓榨、及精製等而去除不溶物。

【0049】 作為本實施形態之來自餘甘子之萃取物，例如可使用以沒食子酸鹽總含量計為 20%以上者，又，更佳為使用為 30%以上者。

又，較佳為使用含有 β - 葡萄糖沒食子鞣苷 (β - glucogallin) 之萃取物，例如較佳為使用含有 3%以上之 β - 葡萄糖沒食子鞣苷之萃取物、較佳為含有 5%以上之 β - 葡萄糖沒食子鞣苷之萃取物。

關於本實施形態之來自餘甘子之萃取物，認為該萃取物所含有之各成分協同地對效果產生影響，就使本實施形態之效果更顯著地顯現之觀點而言，較佳為將上述成分控制為上述含量。

再者，沒食子酸鹽總含量之上限值並無特別限制，例如為 90%以下。又，關於 β - 葡萄糖沒食子鞣苷之含量之上限值，亦無特別限制，例如為 40%以下。

【0050】 作為本實施形態之來自餘甘子之萃取物中之市售者，可使用 Sabinsa Japan Corporation 股份有限公司製造之「Saberry(餘甘子萃取物)」等。

此種製品由於易取得性較高，另外呈味改善效果較高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0051】 於本實施形態中，作為相對於飲食品整體之添加上述植物萃

取物或醪萃取物之量之下限值，較佳為 0.05 ppm 以上、更佳為 0.1 ppm 以上、進而較佳為 1 ppm 以上、尤佳為 3 ppm 以上、特佳為 5 ppm 以上。

藉由以此方式設定植物萃取物或醪萃取物之添加量，可充分地改善高甜度甜味劑之呈味。

又，作為相對於飲食品整體之添加上述植物萃取物或醪萃取物之量之上限值，較佳為 100 ppm 以下、更佳為 80 ppm 以下、進而較佳為 60 ppm 以下、尤佳為 50 ppm 以下、特佳為 40 ppm 以下。

藉由以此方式設定植物萃取物或醪萃取物之添加量，變得容易避免對飲食品賦予來自萃取物之苦味，可抑制飲食品固有之風味受損。

【0052】 以上，對本發明之實施形態進行了說明，但該等為本發明之例示，亦可採用上述以外之各種構成。

具體而言，本實施形態之飲食品只要為無損本發明之效果之範圍，則除了上述成分以外，亦可含有對於各種飲食品而被容許之各種添加劑，例如：單糖（果糖、葡萄糖、腦糖等），二糖（蔗糖、麥芽糖、乳糖等），異構化糖，寡糖，糖醇（赤藻糖醇、麥芽糖醇、木糖醇等），酸味劑（檸檬酸、蘋果酸等），乳（牛乳、脫脂乳、煉乳、鮮乳油、豆乳等），乳化劑，抗氧化劑，果膠、角叉菜膠、結蘭膠（gellan gum）、瓜爾膠、三仙膠、瓊脂、醣醇纖維素等增黏劑，色素，香料，保存劑，防腐劑，以及防黴劑等。

[實施例]

【0053】 以下，使用實施例對本發明進行詳細說明，但本發明不受該等實施例記載之任何限定。

【0054】 [試驗例 A：使用蔗糖素之研究]

(實施例 A1~A12、比較例 A1~A3)

作為樣本液，準備了含有乙醇 3.0%、檸檬酸 0.2%、蔗糖素 200 ppm 之飲料。

對於該飲料，於實施例 A1~A12 及比較例 A1、A2 中，僅以表 1 所示之量添加各種萃取物，而製成試驗用飲料。

再者，作為各種萃取物，使用如下所示者。

- ・橄欖：SunBright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」
- ・葡萄籽：SunBright 股份有限公司製造之「exGrape（註冊商標）Seed OPC30」
- ・山桑：Indena Japan 股份有限公司製造之「山桑乾燥萃取物 ET Mirtoselect（註冊商標）」
- ・紅酒醪：SunBright 股份有限公司製造之「exGrape（註冊商標）Total PPR」
- ・懸鉤子：丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」
- ・餘甘子：Sabinsa Japan Corporation 股份有限公司製造之「Saberry（餘甘子萃取物）」
- ・紅茶：三井農林股份有限公司製造之「紅茶萃取物粉末 MN-H10」

【0055】 針對該等添加有各種萃取物之試驗用飲料、及未添加萃取物之飲料（比較例 A1），由 6 名熟練之官能檢查員，分 2 次進行了官能評價。評價項目係藉由「綜合評價」、「後甜味」、「苦澀味」之項目進行，並使用以下之基準進行了評價。

1：較差

2：稍差

3：一般

4：稍良好

5：良好

表 1 中揭示官能檢查員之評價分數之平均值。

【0056】 [表 1]

成分	比較例 A1	實施例 A1	實施例 A2	實施例 A3	實施例 A4	實施例 A5	實施例 A6	實施例 A7	實施例 A8	實施例 A9	實施例 A10	實施例 A11	實施例 A12	比較例 A2	比較例 A3
	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
乙醇	%	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
檸檬酸	%	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
配方	蔗糖素	ppm	0	5	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	橄欖	ppm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	葡萄籽	ppm	0	0	0	5	20	0	0	0	0	0	0	0	0
	山梨	ppm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	紅酒膠	ppm	0	0	0	0	0	5	20	0	0	0	0	0	0
	萃取物	ppm	0	0	0	0	0	0	0	5	20	0	0	0	0
	懸鈎子	ppm	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0
	餘甘子	ppm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	20	0	0
	紅茶	ppm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	150
	綜合評價	1.3	3.5	3.8	3.3	3.5	3.5	3.3	3.5	3.7	3.8	3.5	4.2	2.0	1.8
官能評價	後甜味	1.1	3.3	4.0	3.5	3.7	4.2	3.5	4.0	3.5	4.2	3.7	4.0	2.2	3.5
	苦澀味	2.4	3.5	3.5	3.3	2.8	2.7	3.2	2.7	3.7	3.3	3.3	3.7	2.2	1.8

【0057】 如表 1 所示般，於添加有特定之植物萃取物或醪萃取物之實施例 A1～A12 中，於「綜合評價」、「後甜味」、「苦澀味」之全部項目中，均相對於比較例 A1～A3 獲得了良好之得分。

再者，關於使用來自紅茶之萃取物之比較例 A2 及比較例 A3，於將添加量設為 20 ppm 之比較例 A2 中，未發揮對蔗糖素之充分之呈味改善作用，又，於將添加量設為 150 ppm 之比較例 A3 中，雖獲得了一定之後甜味之改良之結果，但成為帶來由該來自紅茶之萃取物所產生之香味或苦澀味之結果。

【0058】 再者，針對各實施例及比較例，對官能檢查員徵求評語。結果如下所示。

於比較例 A1 中，給出「後甜味特別強烈」、「感覺到來自蔗糖素之苦味」之評語各 2 票，給出「令人不快地殘留後甜味」之評語 1 票。

於實施例 A1 中，給出「後味收斂」、「後爽口感良好」、「感覺暢快」之評語各 1 票。

於實施例 A2～A6 中，均給出「後味收斂」、「後爽口感良好」之評語各 1 票。

於實施例 A7 中，給出「味道收斂」、「有爽口感」之評語各 1 票。

於實施例 A8 中，給出「後味收斂」之評語 2 票，給出「有爽口感」之評語 1 票。

於實施例 A9 中，給出「充分地感覺到甜味而且後味收斂」之評語 1 票，給出「有爽口感」之評語 1 票。

於實施例 A10 中，給出「感覺暢快」之評語 1 票。

於實施例 A11 中，給出「味道收斂」之評語 1 票。

於實施例 A12 中，給出「甜味與澀味之平衡良好」、「味道收斂」、「感覺暢快」之評語各 1 票。

於比較例 A2 中，給出「產生由來自紅茶之萃取物 (extract) 所產生之香味」之評語 5 票，給出「分別強烈地感覺到後甜味與澀味」之評語 2 票，給出「後味較苦」之評語及「稍微感覺到乙醇之味道」之評語各 1 票。

於比較例 A3 中，給出「由來自紅茶之萃取物 (extract) 所產生之香味明顯」之評語 4 票，給出「充分地感覺到澀味」、「感覺到刺激味」、「感覺到苦味」之評語各 1 票。

【0059】 [試驗例 B：使用阿斯巴甜之研究]

(實施例 B1～B6、比較例 B1)

作為樣本液，準備了含有乙醇 3.0%、檸檬酸 0.2%、阿斯巴甜 500 ppm 之飲料。

對於該飲料，於實施例 B1～B6 中，僅以表 2 所示之量添加各種萃取物，而製成試驗用飲料。再者，各種萃取物係使用與試驗例 A 相同者。

【0060】 針對該等添加有各種萃取物之試驗用飲料、及未添加萃取物之飲料 (比較例 B1)，由 6 名熟練之官能檢查員進行了官能評價。評價項目係藉由「綜合評價」、「後甜味」、「苦澀味」之項目進行，並使用以下之基準進行了評價。

1：較差

2：稍差

3：一般

4：稍良好

5：良好

表 2 中揭示官能檢查員之評價分數之平均值。

【0061】 [表 2]

比較例 B1	實施例 B1	實施例 B2	實施例 B3	實施例 B4	實施例 B5	實施例 B6
乙醇	%	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
檸檬酸	%	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
阿斯巴甜	ppm	500	500	500	500	500
配方	橄欖	ppm	0	0	0	0
	葡萄籽	ppm	0	20	0	0
	山桑	ppm	0	0	0	0
	紅酒醪	ppm	0	0	20	0
	懸鉤子	ppm	0	0	0	0
	餘甘子	ppm	0	0	0	20
官能評價	綜合評價	1.3	3.5	3.7	4.0	3.7
	後甜味	1.2	4.0	3.8	3.8	3.7
	苦澀味	2.7	3.0	3.0	3.5	3.2

【0062】 如表 2 所示般，於添加有特定之植物萃取物或醪萃取物之實施例 B1～B6 中，於「綜合評價」、「後甜味」、「苦澀味」之全部項目中，均相對於比較例 B1 獲得了良好之得分。

【0063】 再者，針對各實施例及比較例，對官能檢查員徵求評語。結果如下所示。

於比較例 B1 中，給出「較多地殘留後甜味與苦味」之評語 1 票。

於實施例 B1 中，給出「甜味消失」之評語 2 票，給出「後味收斂」、「與乙醇調和」之評語各 1 票。

於實施例 B2 中，給出「與比較例 B1 相比後甜味不殘留」、「與乙醇調和」之評語各 1 票。

於實施例 B3 中，給出「後味暢快」之評語 2 票，給出「甜味不殘留」、「與乙醇調和」之評語各 1 票。

於實施例 B4 中，給出「後味暢快」、「香味濃郁」、「後甜味良好」、「伴有醱酵感」之評語各 1 票。

於實施例 B5 中，給出「後甜味良好」之評語 1 票。

於實施例 B6 中，給出「後甜味與後苦味無負面感」、「後味迅速地消失」之評語各 1 票。

[產業上之可利用性]

【0064】 本發明之呈味改善方法可改善高甜度甜味劑特有之後味，而可使作為飲料或食品整體之風味提高。該方法對於包含高甜度甜味劑之各種製品之開發有用。

又，本發明之飲食品係高甜度甜味劑特有之後味得以改善者，可為飲

用或食用該飲食品者帶來良好之呈味。

【0065】 該申請案係主張以於 2016 年 1 月 8 日提出申請之日本申請特願 2016-002255 號作為基礎之優先權，並將其所揭示之全部內容併入至本文中。

【符號說明】

無。

申請專利範圍

1. 一種飲食品，其含有高甜度甜味劑、及植物萃取物或醪萃取物，並且
上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。
2. 如申請專利範圍第 1 項之飲食品，其中，上述高甜度甜味劑係選自由蔗糖素、阿斯巴甜及乙醯磺胺酸鉀（acesulfame potassium）所組成之群中之 1 種或 2 種以上之成分。
3. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，相對於該飲食品整體，含有 0.05 ppm 以上且 100 ppm 以下之上述植物萃取物或醪萃取物。
4. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述飲食品係酒精飲料。
5. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃取物係來自橄欖之萃取物。
6. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃取物係來自葡萄籽之萃取物。
7. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃取物係來自山桑之萃取物。
8. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃取物係來自紅酒醪之萃取物。
9. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃取物係來自懸鉤子之萃取物。
10. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲食品，其中，上述植物萃取物或醪萃

取物係來自餘甘子之萃取物。

11. 如申請專利範圍第 3 項之飲食品，其中，上述飲食品係酒精飲料。
12. 一種飲食品之製造方法，其包括對含有高甜度甜味劑之飲食品添加植物萃取物或醪萃取物之步驟，並且

上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

13. 如申請專利範圍第 12 項之飲食品之製造方法，其中，上述高甜度甜味劑係選自由蔗糖素、阿斯巴甜及乙醯磺胺酸鉀所組成之群中之 1 種或 2 種以上之成分。

14. 如申請專利範圍第 12 或 13 項之飲食品之製造方法，其中，於添加上述植物萃取物或醪萃取物之上述步驟中，

相對於上述飲食品整體，添加 0.05 ppm 以上且 100 ppm 以下之上述植物萃取物或醪萃取物。

15. 如申請專利範圍第 12 或 13 項之飲食品之製造方法，其中，上述飲食品係酒精飲料。

16. 如申請專利範圍第 14 項之飲食品之製造方法，其中，上述飲食品係酒精飲料。

17. 一種呈味改善方法，其係含有高甜度甜味劑之飲食品之呈味改善方法，並且

該方法係對含有上述高甜度甜味劑之上述飲食品添加植物萃取物或醪萃取物，

上述植物萃取物或醪萃取物係選自來自橄欖之萃取物、來自葡萄籽之萃取物、來自山桑之萃取物、來自紅酒醪之萃取物、來自懸鉤子之萃取物、及來自餘甘子之萃取物中之 1 種或 2 種以上之成分。

18. 如申請專利範圍第 17 項之呈味改善方法，其中，上述高甜度甜味劑係選自由蔗糖素、阿斯巴甜及乙醯磺胺酸鉀所組成之群中之 1 種或 2 種以上之成分。
19. 如申請專利範圍第 17 或 18 項之呈味改善方法，其中，該方法係相對於上述飲食品整體，添加 0.05 ppm 以上且 100 ppm 以下之上述植物萃取物或醪萃取物。
20. 如申請專利範圍第 17 或 18 項之呈味改善方法，其中，上述飲食品係酒精飲料。
21. 如申請專利範圍第 19 項之呈味改善方法，其中，上述飲食品係酒精飲料。