

【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3部門第3区分

【発行日】平成17年7月21日(2005.7.21)

【公表番号】特表2004-526027(P2004-526027A)

【公表日】平成16年8月26日(2004.8.26)

【年通号数】公開・登録公報2004-033

【出願番号】特願2002-574763(P2002-574763)

【国際特許分類第7版】

C 1 1 B 9/00

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/46

A 2 3 G 1/00

A 2 3 L 1/226

A 2 3 L 2/00

【F I】

C 1 1 B 9/00 Z

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/46

A 2 3 G 1/00

A 2 3 L 1/226 Z

A 2 3 L 2/00 B

【手続補正書】

【提出日】平成15年11月28日(2003.11.28)

【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】

気体、液体または粉末形態の芳香供給成分と、少なくとも1個の孤立電子対を有する少なくとも1個の原子を含む親核試薬の安定剤とを含んでなる安定化した芳香供給成分であって、安定剤が、芳香供給成分中の化合物と化学的に相互作用して、(a)芳香に所望なフレーバーまたは官能特性を賦与する所望な化合物の量を増加させ、または(b)所望なフレーバー特性を抑制する、または芳香の望ましくないフレーバーまたは官能特性に寄与しまたはそれを生成させる望ましくない化合物の量を減少させるのに十分な量で芳香供給成分と共に含まれており、安定化した芳香供給成分を、食物、飲料、食物形成または飲料形成材料の別成分と、および場合によっては消費の目的で製品を形成するための液体と合わせて、製品が、安定化されていない芳香供給成分と比較して改良されたまたは高められた芳香を含むようにする前に、安定剤が芳香供給成分と共に含まれている、上記安定化した芳香供給成分。

【請求項2】

安定剤が硫黄、窒素、酸素または炭素の少なくとも1個の原子を含み、約1-50,000ppmの量で含まれている親核試薬である、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項3】

チオールまたはチオールを生成する化合物のような1個以上の追加成分であって、追加化合物が芳香のフレーバーまたは官能特性に寄与するまたは芳香供給成分の質の悪いフレーバーを遮蔽するようにするもの、または芳香供給成分中のフリーラジカルの生成を減少

させまたは掃去するのに十分な量の酸化防止剤を更に含んでなる、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項4】

安定剤がSO₂、亜硫酸塩、または亜硫酸塩、チオール、アミンまたはアミノ酸を含みまたは生成し、約1-20,000ppmの量で含まれている化合物または物質である、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項5】

安定剤が、システインまたはグルタチオン、またはそれらの塩を含んでなる、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項6】

安定剤が酵素であり、芳香供給成分と会合した化合物のアルデヒド基と反応するのに十分な量で含まれている、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項7】

茶芳香、麦芽、またはメイラード反応生成物、またはそれらの組合せを提供する、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項8】

チョコレートまたはココア芳香を提供し、安定剤がチョコレート芳香と会合した化合物に含まれているカルボニル基の幾らかまたは全部と反応するのに十分な量で含まれている、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項9】

コーヒー芳香を提供し、安定剤がコーヒー芳香と会合した化合物に含まれているカルボニル基の幾らかまたは全部と反応し、コーヒー芳香からのピロール損失を減少させまたは抑制し、またはコーヒー芳香中のチオールの分解を減少させまたは抑制することにより、少なくとも6ヶ月間の保存中にコーヒー芳香の所望なフレーバーまたは官能特性の1つ以上のかかなりの部分を保持するのに十分な量で含まれている、請求項1に記載の安定化した芳香供給成分。

【請求項10】

食物、飲料、食物形成成分、または飲料形成成分の第一成分と、食材に所望なフレーバーまたは官能特性を提供する芳香を放出するのに十分な量の、第一成分と会合した請求項1-9のいずれか一項に記載の安定化した芳香供給成分の第二成分を含んでなる食材であって、安定化した芳香供給成分が、芳香の所望なフレーバーまたは官能特性を保管中の少なくとも6ヶ月間保持する、上記食材。

【請求項11】

消費の前に飲料として再構成するための液体を更に含んでなる、請求項10に記載の食材。

【請求項12】

液体を食材および安定化した芳香供給成分と合わせることによって形成した溶液、懸濁液、分散液またはスラリーの形態の、請求項11に記載の食材。

【請求項13】

溶液、懸濁液、分散液またはスラリーの乾燥によって得られる粉末形態であり、後で液体を加えて消費の目的で再構成するときまで保管される粉末である、請求項12に記載の食材。

【請求項14】

安定剤が、安定化した芳香供給成分中に、芳香再構成後3-25分間にわたって芳香の所望なフレーバーまたは官能特性を制御放出するのに有効な量で含まれている、請求項10に記載の食材。

【請求項15】

安定化した芳香供給成分を食材とは別個に包装し、粉末形態であり、揮発性物質の放出を遅らせるために凍結させ、カプセル化し、エマルションとして供給し、またはキャリアーと会合させている、請求項10に記載の食材。

