

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2020-43851

(P2020-43851A)

(43) 公開日 令和2年3月26日(2020.3.26)

(51) Int.Cl.

A23L 2/52 (2006.01)

F 1

A23L 2/52

A23L 2/00

テーマコード(参考)

4 B 1 1 7

F

審査請求 未請求 請求項の数 12 O L 外国語出願 (全 17 頁)

(21) 出願番号 特願2019-154950 (P2019-154950)
 (22) 出願日 令和1年8月27日 (2019.8.27)
 (31) 優先権主張番号 595/2018
 (32) 優先日 平成30年8月27日 (2018.8.27)
 (33) 優先権主張国・地域又は機関
 パキスタン (PK)

(71) 出願人 519311754
 カルシ ブランズ (エスエムシー) (プライベート) リミティド
 パキスタン国, ラホール, ガルバーグー3
 , ジャムーイー・シリン ブールバード,
 15-ジー
 (74) 代理人 100099759
 弁理士 青木 篤
 (74) 代理人 100123582
 弁理士 三橋 真二
 (74) 代理人 100117019
 弁理士 渡辺 陽一
 (74) 代理人 100141977
 弁理士 中島 勝

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 カフェイン及びリン酸を含有しないアルキアート (A r q i a t) 抽出物を含有する天然飲料組成物

(57) 【要約】

【課題】 本発明は、バラ、ビャクダン (sandal)、カース (khas) 及びウシュナ (ushna) 等の天然のハーブから抽出された植物性蒸留物 (アルキアート (A r q i a t)) 抽出物、水、1つ以上の酸味料、1つ以上の甘味料、着色料、保存料、安定化剤、及び香料を含有する植物性飲料組成物を提供し、ここで当該飲料組成物は、カフェイン及びリン酸を含有しない。更に、本発明は、前記飲料組成物を調製する方法を提供する。

【解決手段】 当該方法は、以下：ハーブ (バラ、ビャクダン、カース及びウシュナ) の蒸留 (アルキアート) 抽出物中に、糖、酸性調整剤 (緩衝剤) 及び保存料を溶解する工程；全ての成分が溶解するように当該混合物を温度が 70 ~ 75 の範囲内に達するまで加熱及び攪拌する工程、当該シロップを調理鍋に移し、沸点でそれを焼くことによりブリックス (B r i c k s) を調整する工程、を含む。当該方法において、沸騰したら加熱を止めて当該シロップ中に甘味料及び着色料を添加し、続いて当該シロップを濾過及び冷却する。当該方法において、当該香り付けしていないシロップを処理された水で希釈して最終シロップを作製し、当該調製されたシロップ中に香料及び安定化剤を添加し、当該調製された母シロップの pH、B r i c k s 及び酸性度をチェックし、当該調製されたシロップをカーボクーラー (carbo cooler) を通じて最終容器中に封入する。

【選択図】なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

植物性飲料組成物であって、以下：

- 植物性蒸留物（アルキアート（A r q i a t ））抽出物、
- 水、
- 1つ以上の酸味料、
- 甘味料、
- 着色料、
- 保存料、
- 安定化剤、及び
- 香料、

10

を含有し、カフェイン及びリン酸を含有しない、飲料組成物。

【請求項 2】

前記植物性蒸留（アルキアート）抽出物が、バラ、ビャクダン（sandal）、カース（khas）及びウシュナ（ushna）植物及びハーブからなる、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 3】

前記植物性蒸留（アルキアート）抽出物が、バラ、ビャクダン（sandal）、カース（khas）及びウシュナ（ushna）の植物及びハーブの何れかの部分に由来する、請求項2に記載の植物性飲料組成物。

20

【請求項 4】

前記酸味料が、クエン酸（一水和物）及びクエン酸ナトリウムの1つ以上を含有する、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 5】

前記甘味料が甘蔗糖である、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 6】

前記甘味料が液体グルコースである、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 7】

前記保存料が、ソルビン酸カリウム及び安息香酸ナトリウムの1つ以上を含有する、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

30

【請求項 8】

前記着色料がアルーラレッド（allura red）である、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 9】

前記安定化剤がE D T A - カルシウムである、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 10】

前記香料が天然の同一の香料である、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

【請求項 11】

前記水が、逆浸透、蒸留又は濾過の何れかによって処理されたものである、請求項1に記載の植物性飲料組成物。

40

【請求項 12】

植物性飲料組成物を製造する方法であって、以下：

- 植物性蒸留（アルキアート）抽出物中に、糖、酸性調整剤及び保存料を溶解する工程、
- 全ての成分が溶解するように当該混合物を温度が70～75の範囲内に達するまで加熱及び攪拌する工程、
- 温度が70～75の範囲内に達したとき攪拌を停止する工程、
- 当該シロップを調理鍋に移し、沸点に達するまでそれを焼くことによりブリックス（B r i c k s ）を調整する工程、
- 沸騰したら加熱を止めて当該シロップ中に甘味料及び着色料を添加する工程、
- 当該シロップを濾過及び冷却する工程、

50

- 当該香り付けしていないシロップを処理された水で希釈して最終シロップを作製する工程、
- 当該調製されたシロップ中に香料及び安定化剤を添加する工程、及び
- 当該調製された母シロップの pH、Brix 及び酸性度をチェックし、当該調製されたシロップをカーボクーラー (carbo cooler) を通じて最終容器中に封入する工程、を含む、方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、バラ、ビャクダン (sandal)、カース (khas) 及びウシュナ (ushna) 等の天然のハーブの抽出物である植物性蒸留物 (アルキアート (Arqiat)) と追加の天然成分及び香料を含有し、カフェイン及びリン酸を含有しない、植物性飲料組成物に関する。本発明の飲料は、様々な香りを含む予想外のさっぱりとした香味を有し、天然の成分を含有する栄養価を有するため、健康に適している。

10

【背景技術】

【0002】

既存の飲料を、天然成分を含有し、健康に対し深刻な副作用を引き起こすカフェインやリン酸を含有しない製品で置き換えることには、実質的な需要が存在する。

【0003】

例えば、有名なコーラ飲料は、コーラナッツ由来のカフェイン及びコカの葉由来の非コカイン誘導体を含む成分を含有し、バニラや他の成分で香り付けされた、甘味炭酸飲料である。一般に、コーラ製品は、水、二酸化炭素、甘味料、リン酸、カフェイン及びコーラ香を含む。

20

【0004】

リン酸及び/又はカフェインを含有しないコーラ製品は存在しない。しかしながら、Coca Cola (登録商標) カフェインフリー等のカフェイン不含、又はSYFO (登録商標) 飲料やRed Bull (登録商標) 等のリン酸不含である、幾つかのコーラ製品が存在するが、特にカフェイン及びリン酸の何れも含有しない利用可能な特に天然の単一の飲料は存在しない。

30

【0005】

これらのコーラ飲料は19世紀から販売されているが、全ての年代、特に小児及び若年層における近年のこれらの飲料の過剰な使用は、カフェイン及びリン酸の過剰な使用の危険性があるとして注目されている。

【0006】

リン酸は、飲料中の一般的なソーダ成分である。これは、細菌の混入を最小限にしてソーダの完全性を保存するのを助ける。これは、コーラにより爽やかな香りを与え、炭酸ガスが抜けるのを防ぐのに用いられる。しかしながら、リン酸は、人体に対し以下のようない不都合な作用を有する：

- 歯のエナメルを溶かし虫歯を引き起こす。
- リンの過剰な摂取は体内のカルシウム量を減少させ、骨成長と骨吸収に影響を与える。
- 骨密度 (BMD) を低下させる (Journal of Clinical Nutrition 2006)。
- 過剰なリンにより主要な腎臓の問題を引き起こし、石形成プロセスを増大する (Journal of Epidemiology 2007)。
- 体内の栄養を減少し、鉄、マグネシウム及び亜鉛等の必須の栄養の利用を妨げて、健康に悪影響を及ぼす。
- 酸性の性質により身体の酸性度を増大する。
- 組織にダメージを与える。

40

【0007】

上記に加え、リン酸は、金属の錆除去、精錬目的、肥料の製造において、消毒及び洗剤として使用される。従って、上記の使用によって人体に対して破壊的な作用が有ることが

50

想像される。

【0008】

カフェインも、他の医薬と組み合わせて、様々な薬学的及び相乗的効果を有するものとして、医学において用いられてきた。過剰なカフェインの使用は、人体に対し以下のようない不都合な効果を生じる：

- 脱水
- 高血圧及び心臓発作
- 不眠、神経過敏及び情動不安
- 胃痛、恶心及び嘔吐
- 心拍の増大
- 呼吸器不全や腎臓結石形成の傾向等の他の副作用

10

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0009】

コーラ中のカフェイン及びリン酸の過剰摂取の人体に対する悪影響を鑑み、良好な味及び香りを有しつつカフェイン及びリン酸を含有しない天然の植物性成分を含有する代替的な飲料を生産する需要が強く存在する。

【課題を解決するための手段】

【0010】

従って、本発明の目的は、カフェイン及びリン酸不含の飲料組成物を提供することにより、既存の様々なコーラ飲料に含まれるこれらの成分の健康に対する悪影響を排除することである。本発明の飲料組成物は：

- 植物性蒸留（アルキアート（A r q i a t ））抽出物、
- 水、
- 1つ以上の酸味料、
- 1つ以上の甘味料、
- 1つ以上の着色料、
- 1つ以上の保存料、
- 1つ以上の安定化剤、及び
- 任意の適切な香料、

20

を含有し得る。ここで、当該飲料は、カフェイン及びリン酸を含有しない。

【0011】

本発明の他の目的は、既存のコーラ飲料の代替としての、新規の味の良い植物性蒸留物（アルキアート）を含有する天然の飲料組成物を提供することである。

【0012】

本発明の更なる目的は、植物性飲料組成物を製造する方法を提供することであり、当該方法は、以下：

- 植物性蒸留（アルキアート）抽出物中に、糖及び酸性調整剤を溶解する工程、
- 全ての成分が溶解するように当該混合物を温度が70～75の範囲内に達するまで加熱及び攪拌する工程、
- 温度が70～75の範囲内に達したとき攪拌を停止する工程、
- 当該シロップを調理鍋に移し、沸点に達するまでそれを焼くことによりブリックス（B r i c k s ）を調整する工程、
- 沸騰したら加熱を止めて当該シロップ中に甘味料及び着色料を添加する工程、
- 当該シロップを濾過及び冷却する工程、
- 当該香り付けしていないシロップを処理された水で希釈して最終シロップを作製する工程、
- 当該調製されたシロップ中に香料及び安定化剤を添加する工程、及び
- 当該調製された母シロップのpH、Brix及び酸性度をチェックし、当該調製されたシロップをカーボクーラー（carbo cooler）を通じて最終容器中に封入する工程、

40

50

を含む。

【0013】

例示された態様の詳細な記載

以下、本発明の好ましい態様を詳細に記載する。本発明の側面及び特徴並びにそれらの側面及び特徴を達成するための方法は、詳細に記載されるべき例示的態様を参照することにより明らかとなり得る。しかしながら、本発明は、以下に開示される例示的態様に限定されず、様々な形で実施され得る。詳細な構成や要素等の本明細書中に規定の事項は、当業者が本発明を包括的に理解するのを助けるために提供された具体的な詳細に過ぎず、例示された態様は、本願請求項の範囲内に規定されるだけである。従って、本発明の例示された態様は、例示されたそれらの具体的な態様に限定されず、製造プロセスに従って製造される形の変化を含む。

10

【0014】

本発明の新規飲料は、バラ、ビャクダン、カース及びウシュナ等の天然のハーブの抽出物（アルキアート）を含有する。薬学的效果及び使用を含む各ハーブ／天然成分の生理的特性は、下記に詳細に記載される。

【0015】

バラ

バラの精油は、新鮮なダマスカスローズ（ロサ・ダマスケナ（Rosa Damascena）、植物学者の間で周知）の蒸気蒸留によって抽出され、数百種類の成分からなり、それらの中でも主要な成分は、シトロネロール（citronellol）、シトラール（citral）、カルボン（carvone）、酢酸シトロネリル（citronellyl acetate）、ユーゲノール（eugenol）、エタノール、ファルネゾール（farnesol）、ステアルポテン（stearpoten）、メチルユーゲノール（methyl eugenol）、ネロール（nerol）、ノナノール（nonanol）、ノナール（nonanal）、フェニルアセトアルデヒド、酢酸フェニルメチル、及びフェニルゲラニオールである。ダマスカスローズは最も香りの良い種であり、最も香りが強く精油含量が最も高いと考えられているため、好ましい品種である。

20

【0016】

バラ水は、花の王と呼ばれる周知の鑑賞用植物であるバラ科植物の一種ロサ・ダマスケナに由来する。ダマスクローズの抽出物の用途は香水だけではない。この植物は、テルペン、グリコシド、フラボノイド及びアントシアニン等の健康に有益な効果を有する幾つかの成分を含有する。

30

【0017】

ロサ・ダマスケナは、バラ水及びバラ精油の製造に用いられる。これらは様々な医学的利益を有すると考えられ、鎮痛剤、気管支拡張剤、抗痙攣剤、抗微生物剤として、及び抗炎症剤として用いられている。

30

【0018】

また、これらは、咳止めとして、逆流の治療に、便秘薬として、及び血糖の低下にも用いられている。また、これらは、創傷治癒、アレルギー、皮膚の状態及び頭痛にも有益であり得る。また、バラ水は、ビタミンA、C、E、及びB等様々なビタミンを含有し、特に、鬱や咽頭痛に特に有効である。

40

【0019】

バラ精油の健康上の利益：

バラ精油の医学的及び健康上の利益の幾つかを以下に示す。

【0020】

抗鬱

抗鬱剤として、バラ油は急性鬱病の患者又はリハビリ中の患者の生活に積極性をもたらすために与えられる。

40

【0021】

炎症の鎮静

バラ精油は、炎症を鎮静することによって高熱の患者を鎮静化し得る。また、バラ精油

50

は、微生物の感染、毒性の物質の嚥下、消化不良及び脱水により引き起こされた他のケースの炎症にも有効である。

【0022】

創傷の治療

典型的には、創傷へのバラ油の適用は、敗血症や感染の発症から創傷を保護するのを助ける。

【0023】

抗痙攣剤

バラ精油は、呼吸器系や腸の痙攣や四肢の筋肉の痙攣を効果的に緩和する。また、バラ精油は、痙攣によるひきつけ、肉離れ、こむら返り及び痙攣性コレラ (spasmodic cholera) の治癒を助ける。

【0024】

ウイルスからの保護

ウイルスからの保護を得るためにには、任意の種類のウイルスに対する防壁として振る舞う抗ウイルス剤を使用する必要がある。バラ精油はそのような防壁の一つであり、多くの種類の感染を防護することが研究によって示されている。

【0025】

催淫薬

キューピッド自身から現代のハイテクの恋人まで、不可欠なバラが如何にロマンチックな部門の中にあるかは誰もが承知している。基礎的な要素はその花の精油である。その素晴らしい芳香は人を欲情させ、情動を強化し、成功裡の性生活に必須であるロマンチックな感情を引き起こす。バラ精油は、性的機能不全の症状、勃起機能不全、不感症及びパートナーに対する性的活動の一般的無関心を減少する。

【0026】

収斂特性

バラ精油の収斂特性は多くの利益を有する。それは歯肉及び毛根を強化し、皮膚を調色及び持ち上げ、筋肉、腸及び血管を収縮させる。バラ精油は、不意の歯及び毛髪脱落、皺の発達、腸の強さの低下及び加齢に伴う腹部及び四肢の筋肉の減少を防ぐ。とりわけ、バラ精油は、血管を収縮することにより創傷や切り傷からの血液流出の停止を助ける。この収斂特性は、幾つかの種類の下痢を治癒し得る。

【0027】

細菌の排除

バラ精油は良好な殺菌剤である。バラ精油は、腸チフス、下痢、コレラ、食中毒、大腸、胃、小腸及び尿管の感染、並びに皮膚、眼球、耳及び傷口の感染の治療に用いられ得る。

【0028】

皮膚のケア

バラ精油の特性は、外見を念入りに手入れする対象にとって大いに注目され得る。バラ精油は、傷及びできもの、ニキビ及び痘の後を迅速に消す。これは、妊娠及び出産に関連する妊娠線、手術痕及び脂肪割れ (fat crack) を消すことを含む。これらの多くは、皮膚の治癒プロセスを促進する、バラ精油の抗酸化活性による。

【0029】

血液の浄化

バラ精油は、毒素を除去及び中和することにより、血液を浄化する。血液が浄化し毒素が除去されると、できもの、発疹、潰瘍及び皮膚の疾患、並びに癌や心疾患等のフリーラジカルが引き起こし得る重度の症状から防御される。

【0030】

月経の緩和

バラ精油は月経を引き起こすホルモンの分泌を刺激する。バラ精油は特に閉塞性及び不順の月経に苦しむ対象に有効である。バラ精油は、生理痛、恶心及び疲労を緩和しつつ、

10

20

30

40

50

月経に関連する疼痛及び月経後症候群を減少する。

【0031】

出血多量の防止

バラ精油のこの特性は、外傷又は手術後の出血（外的又は内的出血）に苦しむ対象に非常に有用であり得る。バラ精油は血液の凝固を促進し過剰な出血を停止する。

【0032】

肝臓の健康の維持

バラ精油は、肝臓の健康に良い。バラ精油は肝臓を強く維持し、適切に機能させ、感染から守る。また、バラ精油は、胆汁の過剰な流れ、酸及び潰瘍等の問題を治療する。

【0033】

毒性の防御

バラ精油よりも良い香りの下剤は無く、これは下剤にとって皮肉な利益である。バラ精油は香りが良く有害な副作用を引き起こさない無害で効果的な下剤と見做され得る。またバラ精油は、小腸及び肛門の筋肉に作用して腸内容物の排出を補助する。これは、体重の減少を助け、体内の過剰な毒性を防ぐ。

【0034】

不安の軽減

バラ精油は、神経の強壮剤として作用する。バラ精油は神経にショックに耐える強さを与え、加齢及び外傷による不調から神経を保護する。

【0035】

今日でも多くの分化において癒しのため、及びぐずりがちの幼児や夏の暑さに参った人が落ち着くため、バラ水入りの食品や飲料が使用されている。

- 体内から皮膚を潤わせるため、バラ水を飲用する。良く潤った皮膚はふっくらして健康に見える。

- バラ水の飲用は抗加齢特性を有すると言われており、皺を減少し、シミを薄くし、毛穴を引き締めることにより、皮膚の加齢を抑える。

- 気分を上向けるためバラ水が飲用され、鬱又はストレスが和らぎ、又は気分が改善する。

- バラ水の飲用により、膨満、腹部不調及び便秘等の消化の問題が緩和する。

- バラ水の飲用により、風邪、インフルエンザ及び喉の痛みの治癒を助ける。バラ水は気管支拡張効果を有し、呼吸系の不調を緩和する。

- バラ水の飲用により、疲労を感じた時に神経を鎮静する。

- バラ水の飲用により、体液貯留及び炎症が緩和する。

【0036】

ピヤクダン

ピヤクダンは、サンタルム (Santalum) 属の樹木である。この樹木は、重く、黄色で、木目が細かく、他の芳香樹木と異なり、何十年も芳香が持続する。サンダルウッド油は、この樹木から抽出される。サンダルウッドの精油は、樹齢 40 ~ 80 年、好ましくは 80 年の成熟したサンダルウッドの木を蒸気蒸留して抽出される。樹齢の古い木程多くの精油を貯蔵し、香りが強い。

【0037】

サンダルウッド油は、多くの伝統的な用途を有している。インドでは、サンダルウッド油は、インドの民間療法アーユルヴェーダ医学において一般的な成分である。また、サンダルウッド油は、伝統的漢方医学 (TCM) においても使用される。

【0038】

サンダルウッド油は、以下の症状のケアに用いられている：

- 一般的な風邪

- 尿路感染

- 肝臓及び胆嚢の問題

- 消化器の問題

10

20

30

40

50

- 筋肉の問題
- 神経疾患
- 痒
- 疥癬

【0039】

サンダルウッド油の健康上の利益

サンダルウッド油は、医療、皮膚及び美容処置、並びに口腔洗浄剤、食品、線香、室内清浄剤、消臭剤、香水、石鹼、ローション及びクリーム等の様々な工業製品に用いられる。

【0040】

防腐剤

サンダルウッドの精油は、防腐剤として非常に良好である。サンダルウッドの精油は、内用及び外用の両方において安全である。飲用する場合、サンダルウッドの精油は、内的創傷及び潰瘍の感染からの保護を助ける。同様に、皮膚に適用された場合、創傷、傷、腫れ物及びニキビに感染が発症する、又は腐敗するのを防ぐ。

【0041】

抗炎症

サンダルウッドの精油は、抗炎症剤として非常に効果的である。それらは良好な冷却効果を有し、感染、熱、抗生物質の副作用、中毒、虫刺され又は創傷による、脳、消化器、神経、循環器及び排泄系における全ての種類の炎症の緩和を提供する。

【0042】

鎮痙

サンダルウッドの精油は、弛緩薬及び鎮静剤の性質を有するため、優れた抗痙攣剤として作用する。サンダルウッドの精油は神経、筋肉及び血管を弛緩することにより、痙攣及び収縮を終わらせる。従って、サンダルウッドの精油は、痙攣、痛み及び咳等の、それらに関連する問題を治療するのを助ける。

【0043】

収斂

サンダルウッドの精油は、非常に温和であるが、歯肉、筋肉及び皮膚の収縮を誘導する、一定の収斂特性を有する。これは、歯肉のホールドの強化、筋肉の強化及び皮膚の強化の観点で有益性を証明する。

【0044】

瘢痕形成薬 (Cicatrisant)

サンダルウッドの精油は皮膚を鎮静化し、傷や吹き出物がより早く治癒するのを助ける。サンダルウッドのペーストを皮膚のパックとして用いることは古くから実践されている。この精油を用いることによって、同様の効果が得られる。この精油は、現在、スキンケア石鹼、ローション及びクリームに広く使用されている。

【0045】

駆風薬

サンダルウッドの精油は、本来弛緩剤であり、腸及び腹筋の弛緩を誘導することにより、ガスの除去を促進する。また、過剰なガスが形成されるのを防ぐ。

【0046】

利尿剤

弛緩及び抗炎症特性により、サンダルウッドの精油は、泌尿器の炎症を鎮静化し、弛緩を誘導することにより、尿の容易な通過を促進する。また、サンダルウッドの精油は、排尿の頻度及び尿の体積を増大する。これは、尿を通じて有害物質を排出するため、泌尿器の感染や炎症を治療するのを助ける。

【0047】

殺菌剤

サンダルウッドの精油は殺菌作用を有するため、宗教儀式や美容での広範な使用が正当

10

20

30

40

50

化される。サンダルウッドの芳香は微生物や小さい虫を遠ざけるため、広い領域を消毒するための、線香、スプレー、燻蒸剤及び蒸発剤に発展的に使用される。更に、この精油は、感染からの保護を確保するために皮膚や傷口に適用するため、入浴水や他のローション又は油と混合され得る。この精油は、喉、食道、胃、腸及び排出管等の内的感染を治癒するため、乳と共に安全に飲用され得る。

【0048】

スキンケア

サンダルウッド精油は、皮膚を鎮静化し、皮膚の炎症及び刺激を緩和し、感染を治癒し、気分を爽快にする。

【0049】

咳の治療

サンダルウッド精油は去痰薬として作用し、咳の治療に特に効果的である。またこれは悪寒、咳、流行性耳下腺炎又は他の症状で始まるウイルス感染を防ぐ。

【0050】

消炎剤

上記のように、サンダルウッド精油は消炎剤特性を有し、熱及びウイルス感染による炎症を緩和する。

【0051】

血圧の低下

これはサンダルウッド精油の非常に有用な性質である。サンダルウッド精油は乳又は水と一緒に飲用されて、高血圧の対象の血圧を下げる。サンダルウッドのペーストは、身体の様々な部位に局所適用されても同様の効果を有する。

【0052】

記憶促進剤

サンダルウッド精油は、記憶力を改善し、集中力を刺激する。また、脳の冷静さとリラックスを保ち、過度のストレスや不安を防ぐ。

【0053】

鎮静効果

サンダルウッド精油は、炎症、不安、恐怖、ストレス及び不穏感を鎮める。更に、弛緩、平穏、集中、内的映像及び積極的思考を誘導する。

【0054】

健康強壮

サンダルウッド精油は、誰にとっても、特に成長期の子供にとって、非常によい健康強壮剤であり得る。サンダルウッド精油は胃及び消化器、循環器及び神経系に対する鎮静作用を有するため、これらの系が異常無く強調して機能するのを助ける。

【0055】

パルメリア・ペルラータ（ウシュナ）

植物の説明：

地衣類は、通常岩の上に生育し、藻類と真菌類の複合体のように見える、小さな植物である。葉の上層は緑-黒色で、内側は白味を帯びている。それらは樹木表面にも生育し、樹木を伝い落ちる雨から栄養を得ている。

【0056】

地衣類には様々な種類があり、管状、直立、分岐、平面及び葉状等様々な形状のものが見られる。

【0057】

使用する部位：全体

成分：地衣類は、レカノール酸及びアトラノリンというアルカロイドを含有する。

【0058】

使用：

- 地衣類は、インドでは飼料として使用され、様々な料理用途も有する。

10

20

30

40

50

- 良好な鎮痛作用を有すると考えられており、創傷治癒用薬として用いられる。
- 皮膚の様々な不調を治癒する。抗真菌剤、抗生物質、去痰薬、収斂剤及び抗ウイルス剤として作用する。

【0059】

地衣類は口ゼッタ状に成長し、又は基質を覆って不規則に広がり、花のように見える。それは主に藻類細胞又はゴニジアを包む網目を形成する真菌の菌糸で構成される。地衣類は、収斂剤、苦味及びえぐみを有し、冷涼感を有し、抗炎症及び催淫作用を有する。また、痛み、できもの、炎症、精子の弱さ及び無月経に有用である。

【0060】

地衣類は頭部に適用され、痛みを緩和するのを助ける。また、地衣類は、かゆみや皮膚の問題の治療を助ける。地衣類は、任意の種類の身体における炎症の減少を助ける。地衣類は抗細菌活性を示し、原生生物に対してかなり有効である。咽頭炎にその煎じ汁が用いられる。大胆さ (boldness)、生理痛、蠕虫及びシラミに対抗するのを助ける。

【0061】

地衣類は、収斂剤、苦味及びえぐみを有し、冷涼感を有し、抗炎症及び催淫作用を有する。

【0062】

治療的成分：

ウスニン酸は、地衣類の主要な活性成分であり、抗微生物及び抗真菌活性を有する。

【0063】

主要な治療的利益：

地衣類は、精子の弱さや男性の性的衰弱の治療のための植物性組成物の重要な成分である。

【0064】

膣カンジダ等の女性の真菌感染にも投与される。

【0065】

地衣類は、Confido、Speman、V-Gel、Speman Vetに用いられている。

【0066】

クリソポゴン・ジザニオイデス（カース）

ベチバー（クリソポゴン・ジザニオイデス）は高さ2~5mの熱帯の草で、4m以上に伸びる長い根が特徴的である。その特性のため、斜面の土壤流出を防ぐために一般的に植えられている。その根からは、高品質で、木性で、強い香りの精油が取れ、缶詰のアスパラガス、豆、果物飲料、シロップ等の香り付けとして使用される。また、石鹼、香水、化粧品、消臭剤及び他の生活用品にも使用される。この根は、籠、団扇、マット及び冷却幕に使用される。

【0067】

根の粉末は殺虫作用を有する。

【0068】

カースの根は、アスパラガスや豆等の缶詰食品に、自然な香りや風味を足すために使用される。

【0069】

カースの根から得られる精油は、駆風薬、発汗剤、利尿剤、通経薬、解熱剤、健胃薬及び強壮剤、鎮痙剤及び発汗剤として医薬的に使用される。刺激性の飲料は、新鮮な地下茎から作られる。前記植物は、駆虫薬として使用される。

【0070】

使用

食品及び調味料

ベチバー（カース）は、香料として用いられ、通常はカースシロップとして用いられる。カースシロップは、カースエッセンスを、砂糖、水及びクエン酸シロップに添加することによって作製される。カースエッセンスは、カース草（ベチバー草）の根から得られた

10

20

30

40

50

暗緑色の濃厚なシロップである。木のような風味とカースの特徴的な香りを持つ。

【0071】

前記シロップは、香り付きミルクセーキやラッシーのようなヨーグルト飲料に用いられるが、アイスクリーム、シャーリーテンプルのような混合飲料にも用いられ、またデザートのトッピングとしても用いられる。カースシロップは冷蔵は不要であるが、カースで風味付けした製品は必要な場合もある。

【0072】

家庭での使用

インド亜大陸において、カース（ベチバーの根）は、蒸発冷却器において藁やおが屑のパッドの代替として使用される。冷たい水が蒸発冷却器のパッドのおが屑の上を何カ月も流れると、それらに藻類、細菌及び他の微生物が蓄積しがちである。これは冷却器が屋内に魚臭や海藻臭を排出することを引き起こす。ベチバーの根のパッドはこの匂いを抑える作用がある。より安価な代替は、タンクにベチバー冷却器芳香剤や純カース精油を添加することである。他の利点は、それらは乾燥したおが屑のように簡単に着火しないことである。

10

【0073】

ベチバーの根で織った、又はそれらを縄や紐で繋げたマットは、インドにおいて夏の間部屋を冷やすのに使用される。このマットは、典型的には戸口に吊り下げられ、定期的に水を噴霧して湿らせられる。それらは通過する空気を冷やし、同時に爽やかな芳香を放つ。

20

【0074】

インドの暑い夏の時期、ベチバーの根の匂い袋が、家庭の飲料水を冷やす土製のポットに入れられる。ブーケガルニのように、その束は水に独特の風味や芳香を与える。カース風味のシロップも販売されている。

【0075】

精油

上記ハーブの精油は、水蒸気を用いて生産され得る。「油」は、親油性を有する物質を意味し、この性質によりそれらは水性の蒸留物から分離される。「精油」は、植物由来の揮発性の油を意味する。

30

【0076】

蒸気蒸留

間接的な蒸留法であるこのプロセスは、事前に浸軟せずに上記の流れの上に原材料を置く工程を含む。揮発性の有機化合物を担持する飽和した蒸気は冷たい表面上で濃縮され、デカンテーションによって精油が回収される。このプロセスは、熱に弱い原材料の処理が可能である。

【0077】

水蒸留

この手法において、原材料が沸騰した水に浸漬される。揮発性の化合物は水蒸気と共に脱出し、蒸気蒸留と同様に濃縮及びデカンテーションによって回収される。水蒸留は、一般に大気圧で実施される。しかしながら、運ばれる材料の重量と蒸発した水の重量との間の関係を改善することによってエネルギー効率を改善することが出来る。ベチバーの根のような材料は大気圧で容易に蒸発出来ない高分子量の化合物を多く担持しているため、この技術を用いて処理され得る。

40

【0078】

マイクロ波水蒸留

近年、芳香性の植物を処理するために、マイクロ波技術が開発されている。この技術の長所は、植物中に僅かにしか存在しない芳香化合物が回収できることである。加えて、抽出の時間が、伝統的な蒸気蒸留と比べて非常に短い。しかしながら、この方法は、マイクロ波の周波数の選択が難しいため、商業的な利用は困難であり得る。

50

【0079】

水拡散

通常の直接的な蒸気蒸留と対照的に、このプロセスは、水蒸気を容器の頂上から吹き込むことが出来る。上記の方法と同様に、得られた溶液は濃縮及び分離される。この技術の主要な長所は、消費する蒸気が少ないとによるエネルギーの節約と、原材料が水と接触せず蒸気としか接触しないため加水分解が起こらないことである。

【0080】

真空蒸留

多くの場合、溶媒抽出（後述）や蒸気蒸留によって生成した精油は、調香師や食品調香師の需要に完全に適合しない。それらは、テルペンや高分子の色素を除去し、又は主要な芳香化合物のパーセンテージを高めることが必要な場合がある。蒸留カラムを用いて、様々な化合物をそれらの沸点に従って分離することが出来る。蒸留の間温度を段階的に上げていくと、最も揮発性の化合物が最初に単離される。真空度が高い程蒸留温度は下がるため、香料が分解から免れる。

【0081】

人体に対する上記の利益を参照して、バラ、ビャクダン、カース及びウシュナ等の天然のハーブの蒸留（アルキアート）抽出物を含有する本発明の飲料は、爽快かつ健康的な飲料として完璧な選択である。

【0082】

本発明の他の好ましい態様において、前記飲料は、製品が意図する市場部分、所望の栄養的特性、風味のプロフィール等の要素に依存して、ある程度変化し得る。一般に、特定の飲料の態様に更なる成分を添加することが一つの選択肢であり得る。追加の甘味料が添加され得、香味電解質、ビタミン、果汁又は他の果物製品、味物質、マスキング剤等、香味促進剤、及び／又は炭酸が、味、口当たり、栄養特性等を変化させるために添加され得る。必要に応じ、他の成分、製造技術、所望の棚寿命に依存して、保存料が添加され得る。典型的には、発泡のために二酸化炭素が添加される。

【0083】

本発明の他の好ましい態様において、前記飲料は、限定されないが、ビタミン、天然の緩衝剤、例えばクエン酸ナトリウム及びカリウム、酒石酸及び乳酸、天然の保存料、天然の塩、増粘剤及び安定化剤を含み得る。

【0084】

本発明の他の好ましい態様において、前記飲料は、すぐ飲める組成物、炭酸及び無炭酸飲料を含む。冷凍のすぐ飲める飲料、香り付け水、強化水、果汁飲料、果汁香り付け飲料、スポーツ飲料も含む。

【0085】

本発明の他の好ましい態様において、植物蒸留物（アルキアート）は基礎の成分で、開示されている飲料において、典型的には、その中で残りの成分が抽出される／溶解される一次液体部分である。好ましくは、ここで開示される飲料の幾つかの態様の製造において水が使用され、標準的な飲料品質の水が、飲料の味、匂い又は外観に不都合に影響しないために使用され得る。

【0086】

本発明の他の好ましい態様において、前記水は、脱イオン、蒸留、濾過及び逆浸透等の方法によって処理されたものであり、本開示においてそれらは同義として理解される。

【0087】

本発明の他の好ましい態様において、前記飲料に様々な甘味料が含まれる。甘味料は、消費に適し飲料に用いられる食用の消耗品である。これらは、特定の態様に依存して、「栄養的又は非栄養的」であり得る。栄養的甘味料とは、典型的な利用量において顕著なカロリー量を提供する甘味料を一般に意味する。

【0088】

「強力な甘味料」は、砂糖の2倍以上甘い甘味料を意味する。強力な甘味料は、栄養的及び非栄養的甘味料の両方を含む。「非栄養的甘味料」は、典型的な利用量において顕著

10

20

30

40

50

なカロリー量を提供しない甘味料である。

【0089】

香料及び甘味料の認識は、要素の相互関係に依存し得る。多量の香料が使用される場合、少量の甘味料が容易に認識され得、その逆も有り得る。

【0090】

本発明の他の好ましい態様において、甘味料は、天然の強力な甘味料、レバウディオサイドA、ステビオサイドを含む天然の非栄養的甘味料、及び任意で1つ以上の他の非栄養的甘味料であり得る。天然の甘味料は、蔗糖、甜菜糖、スクロース、液体スクロース、グルコース、液体グルコース、液体フルクトース、マルトース、キシロース、メープルシロップ、デキストロース、高フルクトースコーンシロップ、蜂蜜、ラムノース、タガトース、トレハロース、コーンシロップ、フルクトオリゴ糖及びLo Han Guo果汁濃縮物又はそれらの任意の組合せを含む。

10

【0091】

本発明の他の好ましい態様において、使用される特定の酸は、部分的に、他の成分、製品の所望の棚寿命、また飲料のpH、刺激的な酸性及び風味への影響に依存する。本発明の幾つか又は全ての態様に用いるのに適することが見出された酸の例として、乳酸及びその塩、クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、アジピン酸、アスコルビン酸、フマル酸、グルコン酸、コハク酸、ソルビン酸、マレイン酸、及びそれらの塩並びにそれらの任意の混合物を含む。天然のクエン酸、酒石酸及び乳酸を含有する酸味料は、リン酸で酸味付けした従来のコーラ飲料にマッチした味を有する天然のコーラ製剤の例示的態様をもたらす。選択される具体的な酸やその量は、部分的には、他の成分、飲料製品の所望の棚寿命、また飲料のpH、滴定可能な酸性及び風味への影響に依存し得る。

20

【0092】

幾つかの例示的態様において、酸味料は、無水クエン酸、酒石酸及び乳酸の1つ以上を含有し、いずれにしてもリン酸を含有しない。

【0093】

コーラ飲料は、典型的には、カラメル由来の暗褐色を呈する。カラメルは、食品グレードの糖類の慎重にコントロールされた熱処理により得られた暗褐色の材料で、「焦がし砂糖色」として知られる。カラメルには4つの階級がある。カラメルとリンゴ等他の成分を含む天然の着色料も、好適な天然の着色料として開示される。カラメルの4つの階級の全てがこの飲料に使用され得るが、カラメル階級I IIが、具体的な製剤において開示されている。

30

【0094】

開示されている飲料の幾つかの態様における使用に適した香料は、例えば香辛料、例えば桂皮、クローブ、シナモン、胡椒、生姜、バニラ香料、カルダモン、コリアンダー、クミン、アジョワン、朝鮮人參等が挙げられる。香料は、抽出物、含油樹脂、ボトラーズベース又は他の形態であり得る。幾つか又は全ての香料を一緒に混合することによって香味エマルジョンが調製され得る。この発明において、果物の風味、植物の風味、他の風味又はそれらの混合物が使用されてもよい。例えば果物の風味は、柑橘類、リンゴ、ブドウ、さくらんぼ及びパイナップル等の風味、並びにそれらの混合物であり得る。植物の風味は、ナツツ、根及び葉の精油及び抽出物を含む。例えば、コーラ風味、茶風味等及びそれらの混合物が挙げられる。使用される風味の具体的な量は、必要な風味や風味成分の形態による。

40

【0095】

本発明の他の好ましい態様において、コーラ飲料に発泡性を提供するため、二酸化炭素が使用される。この目的のため、任意の公知の技術が使用され得る。これは、飲料の味及び外見を改善し、飲料の純度を安全に保護するのを助け得る。

【0096】

本発明の他の好ましい態様において、法及び規制上の上限を超えない量の保存料が用いられ得る。保存料のレベルは、予定する製品の最終pHや製品の微生物腐敗可能性に従い

50

調整される。これらは、生産過程の任意の適切な段階で飲料に添加され得る。保存料は、桂皮酸、ソルビン酸塩、例えばソルビン酸ナトリウム、カルシウム及びカリウム、安息香酸塩、クエン酸塩、例えばクエン酸ナトリウム及びカリウム、蟻酸ナトリウム、蟻酸カルシウム、ヘキサメタリン酸ナトリウム及びヘキサメチレンテトラミンを含む。

【0097】

開示されたコーラ飲料は、一般に飲料に典型的に見られるもののいずれかを含む他の追加の成分を含有し得る。これらの追加の成分は、限定されないが、消泡剤、ゴム、乳化剤、ミネラル及び非ミネラル栄養補助剤を含む。非栄養添加成分は公知であり、例えば抗酸化剤及びビタミンA、D、E、C、B、B2、B6、B12及びKを含むビタミン類、ナイアシン、葉酸、ビオチン及びそれらの組合せを含む。任意の非ミネラル栄養補助剤は、典型的には、適正な製造基準下で一般に許容される量で存在する。

10

【0098】

本発明の他の好ましい態様において、前記天然の飲料は、以下：

植物性蒸留（アルキアート）抽出物中に、糖、酸性調整剤及び保存料を溶解する工程；全ての成分が溶解するように当該混合物を温度が70～75の範囲内に達するまで加熱及び攪拌する工程；温度が70～75の範囲内に達したとき攪拌を停止する工程；当該シロップを調理鍋に移し、沸点に達するまでそれを焼くことによりブリックス（B r i c k s）を調整する工程；によって調製される。沸騰したら加熱を止めて当該シロップ中に甘味料及び着色料を添加し、当該シロップを濾過及び冷却する。当該香り付けしていないシロップを処理された水で希釈して最終シロップを作製し、当該調製されたシロップ中に香料及び安定化剤を添加し、当該調製された母シロップのpH、B r i x 及び酸性度をチェックし、当該調製された飲料をカーボクーラー（carbo cooler）を通じて最終容器中に封入する。

20

【0099】

本発明の他の好ましい態様において、水を、甘味料、酸味料、着色料、保存料及び香料であってリン酸及びカフェインを含まず、それらの全て又は幾つかが予め任意の組合せで混合される他の成分と混合する。

【実施例】

【0100】

本発明の飲料は、バラ、ビャクダン、カース及びウシュナ等の天然のハーブを含有する植物性蒸留（アルキアート）抽出物677L、甘味料（蔗糖1354kg及び液体グルコース30kg）、酸性調整剤（クエン酸（一水和物）13.80kg及びクエン酸ナトリウム2.25kg）、香料（天然のものと同じ合成香料（Natural Identical Flavor）2.1L）、保存料（ソルビン酸カリウム1.68kg、安息香酸ナトリウム2.25kg）、甘味料（液体グルコース30kg）、色素（A l l u r a 赤748mg）、安定化剤（E D T A - カルシウム378mg）を含有し、ここで、当該飲料は、カフェイン及びリン酸を含有しない。当該飲料は、植物性蒸留（アルキアート）抽出物中に、糖（蔗糖1354kg）、酸性調整剤（クエン酸（一水和物）13.80kg及びクエン酸ナトリウム2.25kg）及び保存料を溶解する工程；全ての成分が溶解するように当該混合物を温度が70～75の範囲内に達するまで加熱及び攪拌する工程；温度が70～75の範囲内に達したとき攪拌を停止する工程；当該シロップを調理鍋に移し、沸点に達するまでそれを焼くことによりブリックス（B r i c k s）を調整する工程；によって調製される。焼いた後、加熱を止めて当該シロップ中に甘味料（液体グルコース30kg）及び着色料（A l l u r a 赤748g）を添加する。当該シロップを濾過及び冷却する。当該香り付けしていないシロップを処理された水で希釈して最終シロップを作製する。当該調製されたシロップ中に香料（天然のものと同じ合成香料（Natural Identical Flavor）2.1L）及び安定化剤（E D T A - カルシウム378g）を添加する。当該調製された母シロップのpH、B r i x 及び酸性度をチェックし、当該調製された飲料をカーボクーラー（carbo cooler）を通じて最終容器中に封入する。

30

40

【0101】

50

上記例示的態様の開示及び記載を参照して、本明細書中で開示の発明の一般的原理を維持する多くの代替や様々な態様が存在し得ることは、当業者にとって自明である。当業者は、そのような様々な改変や代替的態様が本発明の真実の範囲及び概念の中に有ることを認識する筈である。本発明の請求項は、そのような改変や代替的態様を全て包含することが意図されている。本開示や特許請求の範囲において、単数の定冠詞や不定冠詞（例えば「一つの」、「前記」、「当該」）の使用は、続く文言が特に唯一であることが文脈から明らかでない限り、「一つ以上の」を意味する。同様に「含む」は無制約的であり、追加の物、特徴、成分等を排除しない。

フロントページの続き

(74)代理人 100150810

弁理士 武居 良太郎

(74)代理人 100182730

弁理士 大島 浩明

(72)発明者 イクバル アハメド カルシ

パキスタン国, ラホール, ガルバーグ - 3, 15 - ジー, シー / オー カルシ インダストリーズ
(プライベート) リミテイド

(72)発明者 カリド メムード ジャンワ

パキスタン国, ラホール, ガルバーグ - 3, 15 - ジー, シー / オー カルシ インダストリーズ
(プライベート) リミテイド

F ターム(参考) 4B117 LC04 LE10 LG18 LK01 LK06 LK08 LK12 LL01 LL02 LL03

LL07 LP01 LP11 LP17 LP20

【外国語明細書】

2020043851000001.pdf