

【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】令和4年5月19日(2022.5.19)

【国際公開番号】WO2019/214567

【公表番号】特表2021-521879(P2021-521879A)

【公表日】令和3年8月30日(2021.8.30)

【出願番号】特願2020-563513(P2020-563513)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/00(2016.01)

10

A 2 3 L 27/10(2016.01)

A 2 3 L 27/28(2016.01)

A 2 3 L 27/20(2016.01)

A 2 3 L 27/21(2016.01)

A 2 3 L 27/60(2016.01)

A 2 3 L 2/60(2006.01)

A 2 3 L 2/52(2006.01)

A 2 3 L 2/00(2006.01)

A 2 3 L 2/02(2006.01)

A 2 3 L 2/38(2021.01)

20

A 2 3 F 5/24(2006.01)

A 2 3 G 1/48(2006.01)

A 2 3 G 1/56(2006.01)

A 2 3 G 1/32(2006.01)

A 2 1 D 13/80(2017.01)

A 2 3 C 9/12(2006.01)

A 2 3 L 33/10(2016.01)

A 2 3 L 2/54(2006.01)

A 2 3 L 21/10(2016.01)

A 2 3 L 29/238(2016.01)

30

【F I】

A 2 3 L 27/00 C

A 2 3 L 27/10 C

A 2 3 L 27/28

A 2 3 L 27/20 B

A 2 3 L 27/21 Z

A 2 3 L 27/20 D

A 2 3 L 27/60 B

A 2 3 L 27/00 E

A 2 3 L 2/60

40

A 2 3 L 2/00 E

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/02 A

A 2 3 L 2/02

A 2 3 L 2/38 B

A 2 3 F 5/24

A 2 3 G 1/48

A 2 3 G 1/56

A 2 3 G 1/32

A 2 1 D 13/80

50

A 2 3 C 9 / 1 2
 A 2 3 L 3 3 / 1 0
 A 2 3 L 2 / 5 4
 A 2 3 L 2 / 3 8 A
 A 2 3 L 2 1 / 1 0
 A 2 3 L 2 9 / 2 3 8

【手続補正書】

【提出日】令和4年5月2日(2022.5.2)

【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】

メイラード反応生成物および第1の甘味剤を含み、ここでメイラード反応生成物が、糖供与体およびアミン供与体を含む混合物の反応生成物であり、第1の甘味剤が、甘草抽出物、甜茶抽出物、ステビア抽出物、スウィングル抽出物、甜茶配糖体（ルブソシドおよびスアピオシド）、ステビオール配糖体、モグロシド、グリコシル化甜茶抽出物、グリコシル化ステビア抽出物、グリコシル化スウィングル抽出物、グリコシル化甜茶配糖体、グリコシル化ステビオール配糖体、グリコシル化モグロシドおよびそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、香料または甘味料組成物。

【請求項2】

糖供与体が還元糖を含み、好ましくは、還元糖が、単糖、二糖、オリゴ糖、多糖、およびそれらの組み合わせから選択される1つまたは複数である、請求項1記載の組成物。

【請求項3】

還元糖が、マンノース、ブドウ糖、ラムノース、フルクトース、アラビノース、ラクトース、ガラクトース、キシロース、ラフィノースまたはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、請求項1記載の組成物。

【請求項4】

糖供与体が第2の甘味剤を含み、好ましくは第2の甘味剤が、甘草抽出物、甜茶抽出物、ステビア抽出物、スウィングル抽出物、甜茶配糖体（ルポソシドおよびスアピオシド）、ステビオール配糖体、モグロシド、グリコシル化甜茶抽出物、グリコシル化ステビア抽出物、グリコシル化スウィングル抽出物、グリコシル化甜茶配糖体、グリコシル化ステビオール配糖体、グリコシル化モグロシドまたはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、請求項1～3のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項5】

前記第2の甘味剤が、ステビア抽出物、ステビオール配糖体またはグリコシル化ステビオール配糖体から選択される1つまたは複数であり、又は前記第2の甘味剤が、スウィングル抽出物、モグロシドまたはグリコシル化モグロシドから選択される1つまたは複数である、請求項4に記載の組成物。

【請求項6】

メイラード反応生成物が以下を含む反応混合物から形成されたメイラード反応生成物であり、

(a)ステビア抽出物、グリコシル化ステビア抽出物、ステビオール配糖体およびグリコシル化ステビオール配糖体からなる群から選択される1つまたは複数のカモミール関連成分、および

(b)アミン供与体；

そして、メイラード反応生成物が、(a)と(b)が前記甘味剤がない場合には、50～250

10

20

30

40

50

で反応すること形成され、この組成物は甘味剤に比べて食感及び味が改善される、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 7】

アミン供与体が、一級アミン化合物、二級アミン化合物、アミノ酸、タンパク質、ペプチド、酵母抽出物またはそれらの混合物のうちの 1 つまたは複数を含む、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 8】

アミノ酸が、アラニン、アルギニン、アスパラギン、アスパラギン酸、システイン、グルタミン、グルタミン酸、グリシン、ヒスチジン、イソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、プロリン、セリン、スレオニン、トリプトファン、チロシン、バリンまたはそれらの混合物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 7 に記載の組成物。

10

【請求項 9】

ステビオール配糖体が、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシド A、レバウジオシド B、レバウジオシド C、レバウジオシド D、レバウジオシド E、レバウジオシド F、レバウジオシド M、レバウジオシド O、レバウジオシド H、レバウジオシド I、レバウジオシド L、レバウジオシド N、レバウジオシド K、レバウジオシド J、ルブソシド、ダルコシド A またはそれらの混合物から選択される 1 つまたは複数である；好ましくは、ステビア抽出物が、レバウジオシド A と、ステビオール、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシド B、レバウジオシド C、レバウジオシド D、レバウジオシド E、レバウジオシド F、レバウジオシド M、レバウジオシド O、レバウジオシド H、レバウジオシド I、レバウジオシド L、レバウジオシド N、レバウジオシド K、レバウジオシド J、ルブソシド、ダルコシド A、またはそれらの混合物との組み合わせを含む；より好ましくは、ステビア抽出物が、レバウジオシド A、レバウジオシド B、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M から選択される少なくとも 2 つの組み合わせを含み、および/またはグリコシル化ステビオール配糖体が、ステビオール、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシド A、レバウジオシド B、レバウジオシド C、レバウジオシド D、レバウジオシド E、レバウジオシド F、レバウジオシド M、レバウジオシド O、レバウジオシド H、レバウジオシド I、レバウジオシド L、レバウジオシド N、レバウジオシド K、レバウジオシド J、ルブソシド、ダルコシド A またはそれらの混合物のグリコシル化生成物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載の組成物。

20

30

【請求項 10】

前記ステビオール配糖体が、レバウジオシド A、レバウジオシド B、レバウジオシド D、レバウジオシド E、レバウジオシド M、レバウジオシド O、またはそれらの混合物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 9 に記載の組成物。

【請求項 11】

ステビオール配糖体がレバウジオシド A およびレバウジオシド B；レバウジオシド B およびレバウジオシド D；レバウジオシド D およびレバウジオシド M；レバウジオシド A およびレバウジオシド M；レバウジオシド A、レバウジオシド B、およびレバウジオシド D；レバウジオシド B、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M；レバウジオシド A、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M である、前記グリコシル化ステビオール配糖体が、レバウジオシド A およびレバウジオシド B；レバウジオシド B およびレバウジオシド D；レバウジオシド D およびレバウジオシド M；レバウジオシド A およびレバウジオシド M；レバウジオシド A、レバウジオシド B、およびレバウジオシド D；レバウジオシド B、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M；レバウジオシド A、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M のグリコシル化生成物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 9 に記載の組成物。

40

【請求項 12】

組成物が甘味料向上剤をさらに含む、甘味料向上剤が、ブラゼイン、ミラクリン、クルクリン、ペンタジン、マピンリン、ソーマチン、またはそれらの混合物からなる群から選択

50

される1つまたは複数である、好ましくは、前記甘味料向上剤がソーマチンである、請求項1～1.1のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項13】

甘味料向上剤が、組成物の総重量の0.01ppm～60重量%、好ましくは1ppm～50重量%、より好ましくは1重量%～40重量%である、請求項1.2に記載の組成物。

【請求項14】

メイラード反応生成物が、組成物の総重量の約10-9ppbから約99重量%で存在する、請求項1～1.3のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項15】

メイラード反応生成物と第1の甘味料の重量比率が、0.5：99.5から99.5：0.5、好ましくは1：50から50：1である、請求項1～1.4のいずれか一項に記載の組成物。

10

【請求項16】

組成物が1つまたは複数の非栄養甘味料または1つまたは複数の甘味料向上剤を含む、請求項1から1.5のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項17】

1つまたは複数の非栄養甘味料または1つまたは複数の甘味料向上剤が、ソルビトール、キシリトール、マンニトール、スクラロース、アスパルテーム、アセスルファムK、ネオテーム、エリスリトール、トレハロース、ラフィノース、セロビオース、タガトース、アルロース、イヌリン、N-[N-[3-(3-ヒドロキシ-4-メトキシフェニル)プロピル]-アスパルチル]-L-フェニルアラニン1-メチルエステル、グリチルリチン、シクラミン酸ナトリウム、ブラゼイン、ミラクリン、クルクリン、ペンタジン、マビンリン、ソーマチン、ネオヘスペリジンジヒドロカルコン(NHDC)、マルトール、アドバンテームまたはそれらの組み合わせを含む、請求項1.6に記載の組成物。

20

【請求項18】

メイラード反応生成物が揮発性物質および不揮発性物質からなる、請求項1～1.7のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項19】

揮発性物質と非揮発性物質の重量比率が1：99：から99：1である、請求項1.8に記載の組成物。

30

【請求項20】

メイラード反応生成物が、ステビアまたはステビオール配糖体の直接の結果と未反応のステビア抽出物またはステビオール配糖体とを含む、請求項1から1.9のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項21】

ステビアまたはステビオール配糖体の直接の結果が非ステビア配糖体成分の揮発性物質を含み、それは好ましくは柑橘類の香味を特徴とする、請求項2.0に記載の組成物。

【請求項22】

ステビアまたはステビオール配糖体の直接の結果が非ステビア配糖体の不揮発性物質を含み、それがテルペン、ジテルペン、またはエントカウレン構造によって特徴付けられる1つまたは複数の分子である、請求項2.0に記載の組成物。

40

【請求項23】

前記組成物がアルカリ性pH修飾剤をさらに含む、請求項1～2.2のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項24】

前記組成物が塩をさらに含む、好ましくは、塩が、炭酸ナトリウム、重炭酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、塩化マグネシウム、硫酸ナトリウム、硫酸マグネシウム、硫酸カリウムまたはそれらの混合物である、請求項1～2.3のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項25】

50

組成物がさらに酸を含み、好ましくは酸が酢酸、プロパン酸、ペンタン酸、ヘキサン酸、トランス2-ヘキセン酸、ヘプタン酸、オクタン酸、(Z)-9-オクタデセン酸、デカヒドロ-1-ナフタレンカルボン酸、2,3-ジヒドロ-9,12,15-オクタデカトリエン酸および/またはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、請求項1~2.4のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項26】

請求項1~2.5のいずれか一項に記載の食品および組成物を含み、不満または不快な味が減少した食品または飲料であって、前記不満または不快な味が、酸味、渋味、苦味または後味、金属味、新鮮でない味、アルカリ性の味、ミネラルまたは鼻にツンとくる味、草のような、土のような、またはハーブの味である、食品または飲料。

10

【請求項27】

請求項1~2.5のいずれか一項に記載の組成物が、食品の1ppm~99重量%、より好ましくは0.001~20重量%、さらに好ましくは0.001~1重量%である、請求項2.6に記載の食品または飲料。

【請求項28】

食品が減塩食品である、請求項2.6または2.7に記載の食品または飲料。

【請求項29】

請求項1~2.5のいずれか一項に記載の食品および組成物を含む、コクミが入った食品または飲料であり、好ましくは、MRP組成物が、最終的な食品または飲料中に0.001~20重量%、より好ましくは0.001~1重量%の量で存在する、食品または飲料。

20

【請求項30】

メイラード反応生成物と第1の甘味剤を混合する工程を含む、請求項1~2.5のいずれか一項に記載の組成物を製造する方法。

【請求項31】

メイラード反応生成物が以下を含む工程から得られる、請求項3.0記載の方法：

以下を含む反応混合物を調製する：

糖供与体およびアミン供与体；

反応混合物を1つまたは複数の溶媒と組み合わせて、反応溶液を提供する；そして溶液またはスラリーを形成するのに適した条件下で反応溶液を加熱する；

ここで、第1の甘味剤は、メイラード反応の最中または完了後に溶液またはスラリーに添加され、メイラード反応混合物組成物を形成する。

30

【請求項32】

メイラード反応混合物組成物を単離することを含む、請求項3.0または3.1のいずれか一項に記載の方法。

【請求項33】

メイラード反応生成物、第1の甘味剤および食品を混合する工程を含む、請求項3.0~3.2のいずれか一項に記載の食品または飲料を製造する方法。

【請求項34】

メイラード反応生成物が以下を含む工程から得られる、請求項3.3に記載の方法：

以下を含む反応混合物を調製する：

糖供与体およびアミン供与体；

反応混合物を1つまたは複数の溶媒と組み合わせて、反応溶液を提供する；そして溶液またはスラリーを形成するのに適した条件下で反応溶液を加熱する；

ここで、第1の甘味剤は、メイラード反応の最中または完了後に溶液またはスラリーに添加され、メイラード反応混合物組成物を形成する；そして

メイラード反応混合物組成物を添加して、食品または飲料を提供し、食品または飲料の味および/または食感プロファイルが改善される。

40

【請求項35】

甘味剤およびアミン供与体を含む反応混合物により形成されるメイラード反応生成物であり、甘味剤が、甘草抽出物、甜茶抽出物、ステビア抽出物、スウィングル抽出物、甜茶配

50

糖体（ルブソシドおよびスアピオシド）、ステビオール配糖体、モグロシド、グリコシル化甜茶抽出物、グリコシル化ステビア抽出物、グリコシル化スウィングル抽出物、グリコシル化甜茶配糖体、グリコシル化ステビオール配糖体、グリコシル化モグロシドまたはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、メイラード反応生成物。

【請求項36】

甘味剤が、ステビア抽出物、ステビオール配糖体、グリコシル化ステビア抽出物、グリコシル化ステビオール配糖体およびそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、請求項35に記載のメイラード反応生成物。

【請求項37】

アミン供与体が、一級アミン化合物、二級アミン化合物、アミノ酸、タンパク質、ペプチド、酵母抽出物またはそれらの混合物の1つまたは複数を含む、請求項35または36に記載のメイラード反応生成物。

10

【請求項38】

アミン供与体がソーマチンを含み、好ましくは、ソーマチンが、メイラード反応生成物が形成される反応混合物の0.01ppm~90%、好ましくは1ppm~80重量%、より好ましくは1重量%~70重量%である、請求項35~37のいずれか一項に記載のメイラード反応生成物。

【請求項39】

アミノ酸が、アラニン、アルギニン、アスパラギン、アスパラギン酸、システイン、グルタミン、グルタミン酸、グリシン、ヒスチジン、イソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、プロリン、セリン、スレオニン、トリプトファン、チロシン、バリンまたはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である、請求項37または38に記載のメイラード反応生成物。

20

【請求項40】

ステビオール配糖体が、ステビオール、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシドA、レバウジオシドB、レバウジオシドC、レバウジオシドD、レバウジオシドE、レバウジオシドF、レバウジオシドM、レバウジオシドO、レバウジオシドH、レバウジオシドI、レバウジオシドL、レバウジオシドN、レバウジオシドK、レバウジオシドJ、ルブソシド、ダルコシドAまたはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である；好ましくは、ステビア抽出物が、レバウジオシドAと、ステビオール、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシドB、レバウジオシドC、レバウジオシドD、レバウジオシドE、レバウジオシドF、レバウジオシドM、レバウジオシドO、レバウジオシドH、レバウジオシドI、レバウジオシドL、レバウジオシドN、レバウジオシドK、レバウジオシドJ、ルブソシド、ダルコシドA、またはそれらの任意の混合物から選択される少なくとも1つとの組み合わせを含む；より好ましくは、ステビア抽出物は、レバウジオシドA、レバウジオシドB、レバウジオシドD、およびレバウジオシドMから選択される少なくとも2つの組み合わせを含み、グリコシル化ステビオール配糖体が、ステビオール、ステビオシド、ステビオールピオシド、レバウジオシドA、レバウジオシドB、レバウジオシドC、レバウジオシドD、レバウジオシドE、レバウジオシドF、レバウジオシドM、レバウジオシドO、レバウジオシドH、レバウジオシドI、レバウジオシドL、レバウジオシドN、レバウジオシドK、レバウジオシドJ、ルブソシド、ダルコシドAまたはそれらの混合物のグリコシル化生成物から選択される1つまたは複数である、請求項35~39のいずれか一項に記載のメイラード反応生成物。

30

40

【請求項41】

ステビオール配糖体がレバウジオシドAおよびレバウジオシドB；レバウジオシドBおよびレバウジオシドD；レバウジオシドDおよびレバウジオシドM；レバウジオシドAおよびレバウジオシドM；レバウジオシドA、レバウジオシドB、およびレバウジオシドD；レバウジオシドB、レバウジオシドD、およびレバウジオシドM；レバウジオシドA、レバウジオシドD、およびレバウジオシドMであり、グリコシル化ステビオール配糖体が、レバウジオシドAおよびレバウジオシドB；レバウ

50

ジオシド B およびレバウジオシド D ; レバウジオシド D およびレバウジオシド M ; レバウジオシド A およびレバウジオシド M ; レバウジオシド A、レバウジオシド B、およびレバウジオシド D ; レバウジオシド B、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M ; レバウジオシド A、レバウジオシド D、およびレバウジオシド M のグリコシル化生成物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 35 ~ 40 のいずれか一項に記載のメイラード反応生成物。

【請求項 42】

ステビオール配糖体が少なくとも 20%、30%、40%、50%、60%、80%、90%、95%、97%、98%、99%、または 100% の純度を有する A である、請求項 35 ~ 41 のいずれか一項に記載のメイラード反応生成物。

10

【請求項 43】

食品および請求項 35 ~ 42 のいずれか一項に記載のメイラード反応生成物を含む、不満足または不快な味が減少した食品または飲料。

【請求項 44】

前記不満足なまたは不快な味が、酸味、渋味、苦味または後味、金属味、新鮮でない味、アルカリ味、ミネラルまたは辛味、草のような、土のような、またはハーブの味の 1 つまたは複数である、請求項 43 に記載の食品または飲料。

【請求項 45】

食品が甘味剤を含み、甘味剤が甘草抽出物、甜茶抽出物、ステビア抽出物、スウィングル抽出物、甜茶配糖体（ルブソシドおよびスアピオシド）、ステビオール配糖体、モグロシド、グリコシル化甜茶抽出物、グリコシル化ステビア抽出物、グリコシル化スウィングル抽出物、グリコシル化甜茶配糖体、グリコシル化ステビオール配糖体、グリコシル化モグロシドおよびそれらの混合物から選択される 1 つまたは複数である、請求項 43 または 44 に記載の食品または飲料。

20

【請求項 46】

請求項 35 ~ 42 のいずれか一項の製品が食品に添加されて得られる食品または飲料であり、好ましくは、MRP 製品は、最終的な食品または飲料中に 0.001 ~ 20 重量%、より好ましくは 0.001 ~ 1 重量% の量で存在する、請求項 43 ~ 45 のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項 47】

メイラード反応生成物が、食品または飲料の総重量の約 10 - 99 ppb から約 99 重量% で存在する、請求項 43 ~ 46 のいずれか一項に記載の食品または飲料。

30

【請求項 48】

組成物が 1 つまたは複数の非栄養甘味料または 1 つまたは複数の甘味料向上剤を含む、請求項 43 ~ 47 のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項 49】

1 つまたは複数の非栄養甘味料または 1 つまたは複数の甘味料向上剤が、ソルビトール、キシリトール、マンニトール、スクラロース、アスパルテーム、アセスルファム - K、ネオテーム、エリスリトールを、トレハロース、ラフィノース、セロビオース、タガトース、アルロース、イヌリン、N - [N - [3 - (3 - ヒドロキシ - 4 - メトキシフェニル) プロピル] - アスパルチル] - L - フェニルアラニン 1 - メチルエステル、グリチルリチン、シクラミン酸ナトリウム、ブラゼイン、ミラクリン、クルクリン、ペンタジン、マピンリン、ネオヘスペリジンジヒドロカルコン (NHDC)、マルトール、アドバンテームまたはそれらの組み合わせを含む、請求項 48 に記載の食品または飲料。

40

【請求項 50】

食品または飲料が、好ましくは水酸化ナトリウムであるアルカリ性 pH 修飾剤をさらに含む、請求項 43 ~ 49 のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項 51】

食品または飲料が塩を含み、好ましくは、塩は、炭酸ナトリウム、重炭酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、塩化マグネシウム、硫酸ナトリウム、硫酸マグネシウム、

50

硫酸カリウムまたはそれらの混合物である；より好ましくは、食品または飲料の総重量中の塩の重量含有量は、0.01%～40%である、請求項43～50のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項52】

食品または飲料が、好ましくは酢酸、プロパン酸、ペンタン酸、ヘキサン酸、トランス2-ヘキセン酸、ヘプタン酸、オクタン酸、(Z)-9-オクタデセン酸、デカヒドロ-1-ナフタレンカルボン酸、2,3-ジヒドロ-9,12,15-オクタデカトリエン酸および/またはそれらの混合物から選択される1つまたは複数である酸をさらに含む；より好ましくは、食品または飲料の総重量中の酸の重量含有量は、0.01%～60%である、請求項43～51のいずれか一項に記載の食品または飲料。

10

【請求項53】

ナトリウム摂取量を増加させることなく、塩味が増強されている、請求項26～28および43～52のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項54】

食品または飲料が、野菜または野菜ジュース、特にニンニク、ショウガ、またはビートの根である、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項55】

食品または飲料が、好ましくはアーティチョーク、ブロッコリー、ラディッキオ、ルッコラ、芽キャベツ、チコリ、ホワイトアスパラガス、エンダイブ、ケール、アブラナ、タンポポ、ナス、苦いメロンである苦味のある野菜を含む、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

20

【請求項56】

食品または飲料が、好ましくはクランベリー、ザクロ、ビルベリー、ラズベリー、リンゴンベリー、グレープフルーツ、ライム、および柑橘類である、ジュース、ジュース濃縮物、または果実抽出物である、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項57】

食品または飲料がビタミンBおよびビタミンCを含むビタミン強化食品または飲料であり、または、食品または飲料にミネラルと微量元素が含む、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

30

【請求項58】

食品または飲料が、好ましくはアルギニン、アスパラギン酸、システインHCl、グルタミン、ヒスチジンHCl、イソロイシン、リシンHCl、メチオニン、プロリン、トリプトファン、バリン、およびそれらの任意の混合物から選択されるアミノ酸を含み、および/または

食品または飲料が、天然ハーブ、天然ハーブ抽出物、濃縮物、またはハーブからの精製された物質を含み、および/または食品または飲料が、アントシアニンに富む天然抗酸化剤を含む、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項59】

食品または飲料が、エネルギーを高めるように機能するカフェイン、茶抽出物、人参ジュースまたは人参抽出物、タウリンまたはガラナである、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

40

【請求項60】

食品または飲料が、カカオパウダーまたはコーヒーパウダー、ココアまたはコーヒー抽出物、または、茶粉末または茶抽出物、またはフレーバーティーである、請求項26～28および43～53のいずれか一項に記載の食品または飲料。

【請求項61】

請求項43～60のいずれか一項に記載の食品および製品を含む、コクミのある食品または飲料。

【請求項62】

50

M R P 生成物が 0 . 0 0 1 ~ 2 0 重量%、より好ましくは 0 . 0 0 1 ~ 1 重量%の量で最終食品または飲料中に存在する、請求項 6 1 に記載のコクミを含む食品または飲料。

10

20

30

40

50