



[B] (II) UTLEGNINGSSKRIFT Nr. 134895

NORGE
[NO]

STYRET
FOR DET INDUSTRIELLE
RETTSVERN

(51) Int. Cl.² A 23 F 1/04, A 23 L 1/234

(21) Patentøknad nr. 5181/69

(22) Inngitt 31.12.69

(23) Løpedag 29.04.66

(62) Avdelt fra søknad nr. 162 820

(41) Alment tilgjengelig fra 01.07.68
(44) Søknaden utlagt, utlegningsskrift utgitt 27.09.76

(30) Prioritet begjært 30.04.65, 18.04.66, USA,
nr. 452 342, 543 069

(54) Oppfinnelsens benevnelse Aromatiseringsmiddel for å modifisere,
øke eller forbedre den kaffelignende smak
hos kaffe, kaffeprodukter og drikkevarer,
særlig lynkaffe.

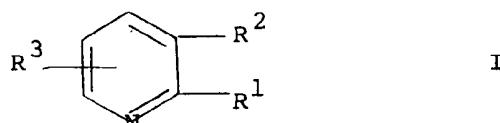
(71)(73) Søker/Patenthaver
FIRMENICH & CIE,
1, route de l'Aire,
CH-Genève,
Sveits.

(72) Oppfinner
MAX WINTER, Genève, FRITZ GAUTSCHI, Vaud,
IVON FLAMENT, Genève, MAX STOLL, Genève, Sveits,
IRVING M. GOLDMAN, Niantic, Conn., USA.

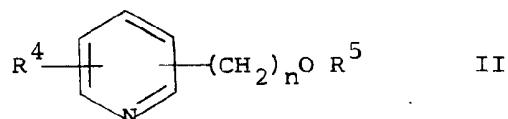
(74) Fullmektig Dr. ing. K. O. Berg,
A/S Oslo Patentkontor Dr. ing. K. O. Berg, Oslo.

(56) Anførte publikasjoner US patent nr. 1696419 (99-65).

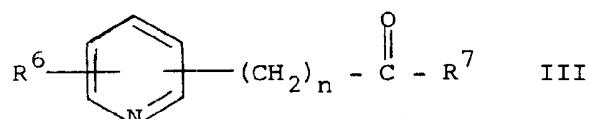
Nærværende oppfinnelse vedrører et aromatiseringsmiddel for å modifisere, øke eller forbedre den kaffelignende smak hos kaffe, kaffeprodukter og drikkevarer, särlig lynkaffe, hvilket aromatiseringsmiddel består av minst et pyridinderivat med en av følgende generelle formler:



hvor R^1 , R^2 og R^3 betegner hydrogen, methyl, etyl eller isobutyl, vinyl, fenyl- eller benzylgrupper, hvorved R^1 , R^2 og R^3 ikke alle betegner hydrogen,



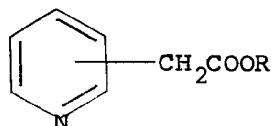
hvor R^4 betegner et hydrogenatom eller methylgruppe, R^5 betegner et hydrogenatom eller en methyl- eller butylgruppe og n er 0, 1 eller 2,



hvor R^6 betegner et hydrogenatom eller en methylgruppe eller acetylgruppe, og R^7 betegner et hydrogenatom eller en methyl- eller fenylgruppe,

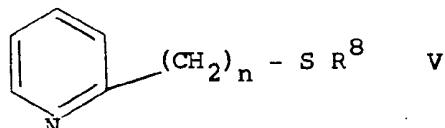
134895

2

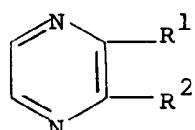


hvor R betegner en methyl- eller etylgruppe, og

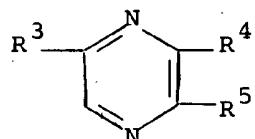
og



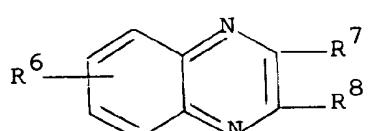
hvor R⁸ betegner et hydrogenatom, en methyl-, etyl-, acetyl-, furfuryl- eller pyridylgruppe, og n er 0 eller 1, eller et pyrazinderivat med en av følgende generelle formler:



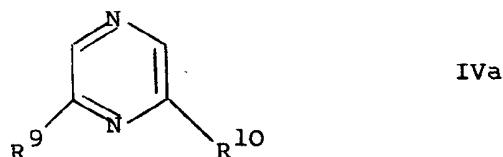
hvor R¹ betegner et hydrogenatom, en methyl- eller etylgruppe, og R² betegner en C₁₋₆ alkyl-, isopropenyl-, pyrrolyl-, tienyl- eller vinylgruppe,



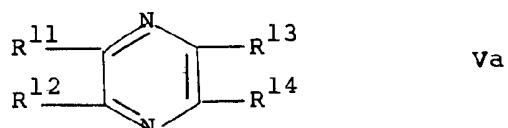
hvor R³, R⁴ og R⁵ betegner alkylgrupper inneholdende fra 1 til 5 karbonatomer,



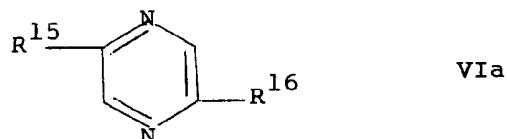
hvor R⁶ betegner et hydrogen eller en methylgruppe, R⁷ hydrogen, methyl, etyl og R⁸ hydrogen eller en C₁₋₅ alkylgruppe.



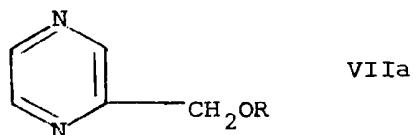
hvor R⁹ og R¹⁰ betegner alkylgrupper inneholdende fra 1 til 3 karbonatomer eller vinylgrupper, R⁹ og R¹⁰ tilsammen innholder minst 3 karbonatomer,



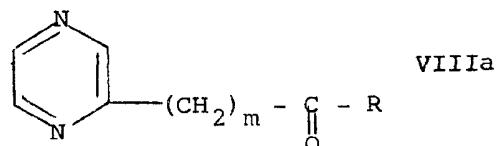
hvor R¹¹, R¹², R¹³ og R¹⁴ betegner alkylgrupper inneholdende fra 1 til 6 karbonatomer,



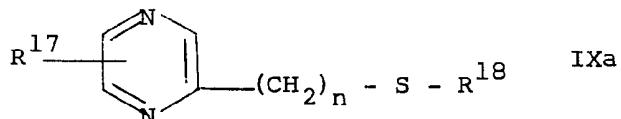
hvor R¹⁵ betegner en methyl- eller etylgruppe, og R¹⁶ betegner en etyl-, isopropyl- eller vinylgruppe,



hvor R betegner et hydrogenatom, en methyl- eller etylgruppe,

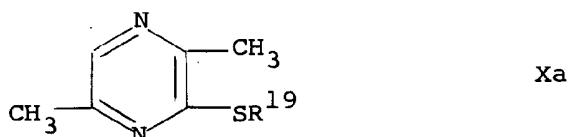


hvor m er 0 eller 1,
R betegner hydrogen eller methyl,



hvor R^{18} betegner hydrogen eller en methyl-, etyl-, acetyl- eller furfurylgruppe, og R^{17} betegner et hydrogenatom eller en methylgruppe, forutsatt at både R^{17} og R^{18} ikke er methyl når n er 0,

og



hvor R^{19} betegner hydrogen eller en methyl-, etyl-, furfuryl- eller acetylgruppe.

Formålet med oppfinnelsen er å forandre aromakarakteren hos kaffe og kaffeprodukter, særlig for å forsterke eller forbedre aromaeller aromaegenskaper, f.eks. for å gjøre naturlig eller syntetisk kaffe eller kaffeprodukter mere attraktive. Oppfinnelsen kan tilpasses på såvel faste som flytende kaffeprodukter, men har vist seg å være særlig verdifull for å forsterke eller modifisere aromaen hos forstövningstörkede, opplöselige kaffeprodukter, som vanligvis betegnes "lynkaffe" (instant coffee). Aromatiseringsmidlene ifølge oppfinnelsen kan anvendes i slike mengder som gir de ønskede resultater, slik som det forklares nærmere nedenfor.

Det er vanligvis foretrukket å anvende aromatiseringsmidler i form av en opplösning, hvorved disse lett kan fortynnes og måles opp, samt er egnet for fordeling ved anvendelsen etc.. Forbindelsenes kjemiske natur, deres opplöselighet i aksepterbare opplösningsmidler, deres stabilitet og andre egenskaper kan dog foreskrive den form i hvilken de anvendes.

Den mengde av midlene som anvendes kan selvfølgelig også variere innen vide grenser. Mere konsentrerte materialer og de med den største evne til å modifisere aromaen anvendes i mindre mengde. Visse forsök kreves selvfølgelig for at man skal oppnå de ønskede resultater. En liten, men aromamodifiserende mengde av midlene blandes med det materiale, hvis totale aroma skal forandres, idet mengden beror på det ønskede resultat.

Nedenfor angis representative eksempler på forbindelser som faller innenfor foranstående generelle formler. I hvert tilfelle henviser det romerske tall knyttet til forbindelsen til foranstående generelle formler. Etter hver forbindelse angis en litteraturreferanse, hvor en metode kan finnes for fremstillingen av forbindelsen eller i tilfelle av kommersielt tilgjengelige forbindelser forkortelsen c.a.. Dessuten er noen av forbindelsene nye som sådanne, og disse er identifisert ved forkortelsen n.c.. Fremstillingen av disse forbindelser diskuteres nedenfor.

I	a. 2-metyl-pyridin	c.a.
	b. 3-metyl-pyridin	c.a.
	c. 3-etyl-pyridin	c.a.
	d. 2-allyl-pyridin	Bull. <u>420</u> , (1955)
	e. 4-isobutyl-pyridin	Bull. <u>420</u> , (1955)
	f. 2-(1)-propenyl-pyridin	Ann. <u>247</u> , 1 (1888)
	g. 4-(1)-propenyl-pyridin	Ann. <u>247</u> , 1 (1888)
	h. 2-metyl-5-etyl-pyridin	c.a.
	i. 2,3-dimetyl-pyridin	c.a.
	j. 2,4-dimetyl-pyridin	c.a.
	k. 2,5-dimetyl-pyridin	c.a.
	l. 2,6-dimetyl-pyridin	c.a.
	m. 3,4-dimetyl-pyridin	c.a..
	n. 3,5-dimetyl-pyridin	c.a.
	o. 2-vinyl-pyridin	c.a.
	p. 4-metyl-pyridin	c.a.
	q. 2-metyl-6-vinyl-pyridin	c.a.
	r. 4-fenyl-pyridin	c.a.

s.	4-benzyl-pyridin	c.a.
t.	2-benzyl-pyridin	c.a.
u.	2-metyl-5-etyl-etyl-pyridin	c.a.
II	a. 2-metoksy-pyridin b. 2-butoksy-pyridin c. 2-metoksymetyl-pyridin d. 2-metoksymethyl-6-metyl-pyridin e. 2-hydroksymetyl-pyridin f. 3-hydroksymetyl-pyridin g. 4-hydroklymethyl-pyridin h. 2-hydroksymethyl-6-metyl-pyridin i. 2-(2-hydroksyethyl)-pyridin j. 2-(2-etoksyethyl)-pyridin	c.a. n.c. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a.
III	a. 2-acetyl-pyridin b. 6-metyl-2-acetyl-pyridin c. 3-acetyl-pyridin d. 4-acetyl-pyridin e. pyridin-2-aldehyd f. pyridin-3-aldehyd g. pyridin-4-aldehyd h. 6-metyl-pyridin-2-aldehyd i. 2-benzoyl-pyridin j. 3-benzoyl-pyridin k. 4-benzoyl-pyridin l. 2,6-diacetyl-pyridin m. 4-(γ -pyridyl)-butan-2-on	c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. n.c.
IV	a. metyl(pyridyl-2)-acetat b. metyl(pyridyl-3)-acetat c. metyl(pyridyl-4)-acetat d. etyl(pyridyl-2)-acetat e. etyl(pyridyl-3)-acetat f. etyl(pyridyl-4)-acetat	c.a. c.a. c.a. c.a. c.a. c.a.
V	a. (pyridyl-2)-metantiol b. 2-merkapto-pyridin c. 2-metyltio-pyridin	C.A. <u>55</u> , 454b (1961) c.a. n.c.

- d. 2-etylthio-pyridin n.c.
- e. (pyridyl-2)-tiolacetat n.c.
- f. di(pyridyl-2)-sulfid J.Chem.Soc.1942, 239
- g. 2-(pyridyl-2)-etantiol J.Org.Chem.26, 82(1961)
- h. 2-(pyridyl-2)-ethylmethylsulfid se nedenfor
- i. 2-(pyridyl-2)-ethylethylsulfid n.c.
- j. 2-(pyridyl-2)-etantiolacetat se nedenfor

- l. (pyridyl-2)-methylmethylsulfid Helv.47, 1754 (1964)
- m. (pyridyl-2)-metylethylsulfid n.c.
- n. (pyridyl-2)-metantiolacetat n.c.

Representative pyrazin-derivater er:

- Ia a. 2-metyl-3-etyl-pyrazin n.c.
- b. 2-metyl-3-isobutyl-pyrazin n.c.
- c. 2-metyl-3-propyl-pyrazin n.c.
- d. 2-metyl-3-isopropyl-pyrazin n.c.
- e. 2-metyl-3-butyl-pyrazin n.c.
- f. 2-metyl-3-amyl-pyrazin n.c.
- g. 2-metyl-3-heksyl-pyrazin n.c.
- h. 2,3-dimetyl-pyrazin Ber. 40, 4855 (1907)
- i. 2,3-dietyl-pyrazin n.c.
- j. 2-etyl-3-vinyl-pyrazin n.c.
- k. 2-metyl-3(5,6)-(pyrrolyl-1)-pyrazin n.c.
- l. 2-metyl-3-(tienyl-2)-pyrazin n.c.
- m. 2-etyl-pyrazin J.Org.Chem.26, 3379(1961)
- n. 2-propyl-pyrazin J.Org.Chem.26, 3379(1961)
- o. 2-isopropyl-pyrazin J.Org.Chem.26, 3379(1961)
- p. 2-vinyl-pyrazin J.Org.Chem.26, 3379(1961)
- q. 2-isopropenyl-pyrazin n.c.
- r. 2-metyl-3-vinyl-pyrazin n.c.

- IIa a. trimetyl-pyrazin J.A.C.S. 72, 844 (1950)
- b. 2,6-dimetyl-3-etyl-pyrazin n.c.
- c. 2,5-dimetyl-3-etyl-pyrazin n.c.
- d. 2,5-dimetyl-3-propyl-pyrazin n.c.
- e. 2,6-diethyl-3-metyl-pyrazin n.c.

- f. 2,5-diethyl-3-methyl-pyrazin n.c.
- g. 2,5-dimethyl-3-butyl-pyrazin n.c.
- h. 2,3-dimethyl-5-isoamyl-pyrazin n.c.
- i. 2,5-dimethyl-3-isoamyl-pyrazin n.c.
- j. 2,3-diethyl-5-methyl-pyrazin n.c.

- IIIa a. 5-methyl-kinoksalin Ann. 237, 336 (1887)
- b. 2-methyl-kinoksalin Org.Synth. 30, 86 (1950)
- c. 6-methyl-kinoksalin Ann. 237, 336 (1887)
- d. 2,3-dimethyl-kinoksalin Ber. 40, 4852 (1907)
- e. 2-methyl-3-ethyl-kinoksalin Ber. 22, 526 (1889)
- f. 2,3-diethyl-kinoksalin J.A.C.S. 79, 1712 (1957)
- g. 2-methyl-3-propyl-kinoksalin J.Chem.Soc. 1946, 54
- h. 2-methyl-3-isopropyl-kinoksalin J.Chem.Soc. 1953, 2822
- i. 2-methyl-3-butyl-kinoksalin n.c.
- j. 2-methyl-3-isobutyl-kinoksalin n.c.
- k. 2-methyl-3-amyl-kinoksalin J.Chem.Soc. 1943, 322
- l. 2-ethyl-kinoksalin J.Chem.Soc. 1953, 2822

- IVa a. 2-methyl-6-ethyl-pyrazin n.c.
- b. 2-methyl-6-propyl-pyrazin J.Org.Chem. 27, 1355 (1962)
- c. 2,6-diethyl-pyrazin n.c.
- d. 2-methyl-6-vinyl-pyrazin n.c.

- Va a. trimethyl-butyl-pyrazin n.c.
- b. trimethyl-isoamyl-pyrazin n.c.
- c. 2,5-dimethyl-3,6-dipropyl-pyrazin n.c.
- d. 2,5-dimethyl-3,6-diisopropyl-pyrazin n.c.
- e. 2,5-dimethyl-3,6-dibutyl-pyrazin n.c.
- f. 2,5-dimethyl-3,6-diisobutyl-pyrazin n.c.
- g. 2,5-dimethyl-3,6-diamyl-pyrazin n.c.
- h. 2,5-dimethyl-3,6-diheksyl-pyrazin n.c.
- i. 2,3,5-trimethyl-6-heksyl-pyrazin n.c.
- j. 2,5-dimethyl-3,6-diethyl-pyrazin n.c.

VIIa	a. 2-etyl-5-metyl-pyrazin b. 2-isopropyl-5-metyl-pyrazin c. 2,5-dietyl-pyrazin d. 2-metyl-5-vinyl-pyrazin	n.c. n.c. n.c. n.c.
VIIa	a. 2-hydroksymetyl-pyrazin b. 2-metoksymetyl-pyrazin c. 2-etoksymetyl-pyrazin	N.Org.Chem. <u>28</u> , 1898 (1963) n.c. n.c.
VIIIa	a. 2-formyl-pyrazin b. 2-acetyl-pyrazin c. 2-acetonyl-pyrazin	C.A. <u>58</u> , 10180b (1963) J.A.C.S. <u>74</u> , 3621 (1952) J.Org.Chem. <u>23</u> , 406 (1958)
IXa	a. (2-metylpyrazinyl-3, -5 og -6)furfurylsulfid b. pyrazinylmethyl-merkaptan c. pyrazinylmethylmethylsulfid d. pyrazinylmethylsulfid e. pyrazinylmethylfurfurylsulfid f. pyrazinylmethyltiolacetat g. 2-pyrazinyl-ethylmerkaptan h. 2-pyrazinyl-ethylmethylsulfid i. 2-pyrazinyl-ethylethylsulfid j. 2-pyrazinyl-ethylfurfurylsulfid k. 2-pyrazinyl-ethyltiolacetat	n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c. n.c.
Xa	a. 2,5-dimetyl-3-merkapto-pyrazin b. 2,5-dimetyl-3-methylthio-pyrazin c. 2,5-dimetyl-3-ethylthio-pyrazin d. 2,5-dimetyl-3-furfurylthio-pyrazin e. 2,5-dimetyl-3-acetylthio-pyrazin	n.c. n.c. n.c. n.c. n.c.

Nedenfor angis kort hvordan fremstillingen av noen av de nye forbindelser i foranstående liste kan utføres. De nye forbindelser er identifisert ved numrene som er tildelt dem i foranstående liste såvel som ved deres navn.

II b. 2-butoksy-pyridin ble fremstilt etter metoden beskrevet i J.A.C.S. 69, 1803 (1947) ved å kondensere 0,17 mol 2-brom-pyridin med 0,195 mol natriumbutoksyd. Ved destillasjon av reaksjonsproduktet ble det oppnådd 15 g 2-butoksy-pyridin som destillerer ved $78^{\circ}\text{C}/10$ mm Hg, $n_D^{23} = 1,4880$; $d_4^{23,4} = 0,9723$.

III m. 4-(γ -pyridyl)-butan-2-on ble fremstilt som følger:

8 ml 2-n NaOH opplösning ble tilsatt til en blanding av 10,8 g (0,1 mol) pyridin-4-aldehyd, 100 ml vann og 10 ml aceton ved $12-15^{\circ}\text{C}$. Etter en reaksjonstid på 3 minutter ble reaksjonsblandingen nøytralisiert med 10%'s vandig eddiksyre, mettet med NaCl og ekstrahert med eter. Etter fjerning av eteren ble resten destillert. Det ble oppnådd 8,4 g 4-(γ -pyridyl)-3-buten-2-on som en gul olje med kokepunkt $135-138^{\circ}\text{C}/0,07$ Torr. 5,24 g av dette produkt ble oppløst i 30 ml etanol og hydrogenert i nærvær av 4 g Ni-katalysator. Destillasjon av reaksjonsproduktet ga 4-(γ -pyridyl)-butan-2-on med kokepunkt $83-85^{\circ}\text{C}/0,05$ Torr; $n_4^{27} = 1,047$; $n_D^{27} = 1,516$.

Metoden som brukes for å fremstille den kjente forbindelse V(h) (2-(pyridyl-2)-etylmetylsulfid) var som følger:

2-vinylpyridin ble omsatt med methylmerkaptan ved innvirkning av UV-lys i nærvær av spormengder av benzoylperoksyd og difenylsulfid. Produktet har et kokepunkt på $48^{\circ}\text{C}/0,03$ mm Hg.

Den samme metode ble anvendt for å fremstille den kjente forbindelse (V) j, bortsett fra at tioeddksyre ble anvendt i stedet for methylmerkaptan. Produktet har et kokepunkt på $80^{\circ}\text{C}/0,02$ mm Hg.

De nye forbindelser som omfattes av formel V kan oppnås som følger:

V c. 2-metyl-tio-pyridin ble fremstilt ifølge metoden som er beskrevet i Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 7 (1955) ved å alkylene 2-merkapto-pyridin med methylhalogenid. Det resulterende pyridiniumsalt ble nøytralisiert med NaOH og den slik oppnådde

base ekstrahert og destillert. Produktet hadde et kokepunkt på 67-68°C/10 mm Hg.

V d. 2-etyl-tio-pyridin ble fremstilt ifølge den samme metode som anvendes for forbindelse (V) c., bortsett fra at etylhalogenid ble anvendt i stedet for methylhalogenid. Produktet hadde et kokepunkt på 77-77,5°C/8 mm Hg.

V e. (pyridyl-2)-tiolacetat ble fremstilt ved å omsette eddiksyreanhidrid med 2-merkaptopyridin i et alkalisk medium ifølge metoden som er beskrevet i Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 753 (1955) og i J.A.C.S. 59, 1089 (1937). Produktet har et kokepunkt på 117-118°C/9 mm Hg.

V i. 2-(pyridyl-2)-etyletylsulfid ble fremstilt ifølge den metode som anvendes for forbindelse (V) h, bortsett fra at etylmerkaptan ble anvendt i stedet for methylmerkaptan. Produktet har et kokepunkt på 62°C/0,005 mm Hg.

V m. (pyridyl-2)-metyletylsulfid ble fremstilt etter den samme metode som anvendes for forbindelse (V) l. Produktet har et kokepunkt på 107-110°C/10 mm Hg.

V n. (pyridyl-2)-metantiolacetat ble fremstilt ved å omsette acetylklorid med 2-merkaptometylpyridin i alkalisk medium. Produktet har et kokepunkt på 102-103°C/9 mm Hg.

De 2,3-disubstituerte pyraziner (formel Ia) kan oppnås ved en metode som består i katalytisk dehydrogenering med kobber-kromitt av de tilsvarende substituerte dihydropyraziner som på sin side kan fremstilles ved kondensasjon av etylendiamin med tilsvarende α -diketoner. Som eksempel på fremstillingsmåten angis fremstillingen av 2-metyl-3-etyl-pyrazin mere i detalj.

Ia a. 2-metyl-3-etyl-pyrazin. I en 3-halset flaske utstyrt med en omrører, midler for kjøling og en dråpetrakt ble innført 150 g etylendiamin i 500 ml eter. Etter kjøling til 0°C ble langsomt tilsatt under omröring en opplösning av 250 g etylmetyldiketon i 500 ml eter. Etter at tilsetningen var fullstendig, fikk tempera-

turen stige til romtemperatur og blandingen ble oppvarmet på et vannbad i noen få minutter. Materialet som skilte seg til to faser og vannfasen ble fjernet. Eterfasen ble tørket med natrium-sulfat, oppløsningsmidlet fjernet ved fordampning og residuet destillert under redusert trykk og en inert atmosfære. Det ble oppnådd 192 g av dihydropyrazinet (62% utbytte), med kokepunkt 61-65°C/11 mm Hg.

I et apparat likt det som er beskrevet av Bouveault i Bull IV, 9, 119 (1908) ble dihydropyrazinet destillert under redusert trykk i nitrogenatmosfære gjennom en kolonne som inneholder kobber-kromitt (Girdler G-13). Katalysatoren ble oppvarmet elektrisk til 300°C og utløpsströmmen ble ført gjennom en Widmerkolonne for å skille fra ikke hydrogenert materiale.

Produktet ble kondensert, tørket og redestillert. Et 90 % utbytte ble oppnådd av et produkt som koker ved 57°C/10 mm Hg.

Den samme metoden som anvendes for forbindelse a. ble anvendt for fremstillingen av følgende forbindelser:

Ia b. 2-metyl-3-isobutyl-pyrazin	kokepunkt 74°/10 mm Hg
" c. 2-metyl-3-propyl-pyrazin	kokepunkt 71-72°/10 mm Hg
" d. 2-metyl-3-isopropyl-pyrazin	kokepunkt 59°/10 mm Hg
" e. 2-metyl-3-butyl-pyrazin	kokepunkt 83-84°/9 mm Hg
" f. 2-metyl-3-amyl-pyrazin	kokepunkt 98°/10 mm Hg
" g. 2-metyl-3-heksyl-pyrazin	kokepunkt 113-115°/9 mm Hg
" i. 2,3-dietyl-pyrazin	kokepunkt 69-71°/12 mm Hg.

Ia j. 2-etyl-3-vinyl-pyrazin kan fremstilles fra 2-etyl-3-metyl-pyrazin ved metoden beskrevet i J. Org. Chem. 27, 1363 (1962).
Kokepunkt 75-80°/10 mm Hg.

Ia k. 2-metyl-3(5,6)-(pyrrolyl-1)-pyrazin kan fremstilles som følger: N-pyrrolyl-litium fremstilles ved å omsette 0,242 mol (15,4 g) butyllitium (som 15% suspensjon i heksan) med 0,22 mol (14,7 g) pyrrol ved -20°C i nærvær av 100 ml tetrahydrofuran. Derpå tilsettes ved romtemperatur en opplösning av 0,2 mol (25,6 g) 3(5,6)-klor-2-metyl-pyrazin (som oppnås ved fremgangsmåten som er

beskrevet i J.Org.Chem. 26, 2356 (1961) i 75 ml tetrahydrofuran. Reaksjonsblandingen tilbakeløpsbehandles i 5 dager og utsettes for de vanlige behandlinger for rensning og isolering av reaksjonsproduktet som derpå destilleres. Det oppnås således 2-metyl-3(5,6)-N-pyrrolyl-pyrazin som en fraksjon som destillerer ved 120-124°C/10 Torr.

Ia l. 2-(tienyl-2)-3-metyl-pyrazin fremstilles som følger. En opplösning av 0,36 g (0,006 mol) etylen diamin i 3 ml eter kjøles til 0°C. Til denne opplösning tilsettes langsomt i en nitrogenatmosfære en opplösning av 0,94 g (0,006 mol) (tienyl-2)-metyldiketon (som oppnås ved oksydasjon av 2-propionyltiofen med selendioksyd) i 3 ml absolutt eter. Eteren erstattes gradvis med benzen, og vannet fjernes som en azeotropisk blanding med sistnevnte oppløsningsmiddel. Reaksjonsproduktet destilleres fraksjonelt, og fraksjonen som koker ved 85-105°C/0,003 mm Hg omdestilleres gjennom en kobberkromittkolonne (Girdler G-13) oppvarmet til 350°C. På denne måte oppnås 2-(tienyl-2)-3-metyl-pyrazin med kokepunkt 94°C/0,03 mm Hg.

Ia q. 2-isopropenyl-pyrazin oppnås fra 2-etyl-pyrazin ved metoden beskrevet i J. Org. Chem. 27, 1363 (1962). Det har følgende toppe i MS: 119 (100%), 120 (81%) og 67 (21%).

Ia r. 2-metyl-3-vinyl-pyrazin fremstilles fra 2,3-dietyl-pyrazin etter samme metode som anvendes for forbindelse Ia q. Det har et kokepunkt på 66-67°C/13 mm Hg.

IIa b. 2,6-dimetyl-3-etyl-pyrazin fremstilles ved tilsetning av en etylgruppe i 3-stillingen av 2,6-dimetyl-pyrazin ved alkyl-litium-metoden som er beskrevet av Klein og medarbeidere i J.A.C.S. 73, 2949 (1951). Det resulterende produkt har et kokepunkt på 64-66°C/8 mm Hg.

IIa c. 2,5-dimetyl-3-etyl-pyrazin fremstilles ved tilsetning av en etylgruppe i 3-stillingen i 2,5-dimetyl-pyrazin ved alkyl-litiummetoden som er beskrevet av Klein og medarbeidere. Det resulterende produkt har et kokepunkt på 63-68°C/8 mm Hg.

IIa d. 2,5-dimetyl-3-propyl-pyrazin fremstilles ved tilsetningen av en n-propylgruppe i 3-stilling i 2,5-dimetylpyrazin ved alkyl-litiummetoden som beskrevet Klein og medarbeidere. Produktet identifiseres ved massespektrometri. Det har et kokepunkt på 80°C/10 mm Hg.

IIa e. 2,6-dietyl-3-metyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en metylgruppe i 3-stilling i 2,6-dietylpyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet har et kokepunkt på 91-92°C/13 mm Hg.

IIa f. 2,5-dietyl-3-metyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en metylgruppe i 3-stilling i 2,5-dietylpyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet isoleres ved gass-kromatografi og identifiseres ved massespektrometri.

IIa g. 2,5-dimetyl-3-butyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en butylgruppe i 3-stilling i 2,5-dimetylpyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Det resulterende produkt har et kokepunkt på 91°C/9 mm Hg.

IIa h. 2,3-dimetyl-5-isoamyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en isoamylgruppe i 5-stilling i 2,3-dimetylpyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet identifiseres ved massespektrometri.

IIa i. 2,5-dimetyl-3-isoamyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en isoamylgruppe i 3-stilling i 2,5-dimetylpyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet har et kokepunkt på 110-120°C/13 mm Hg.

IIa j. 2,3-dietyl-5-metyl-pyrazin fremstilles ved metoden som er beskrevet for fremstillingen av forbindelse Ia a., under anvendelse av 1,2-diamino-propan i stedet for etylendiamin og di-propionyl som α-diketonet. Produktet har et kokepunkt på 79-80°C/12 mm Hg.

IIIa i. 2-metyl-3-butyl-kinoksalin oppnåes ved samme metode som forbindelse IIIa d.. Det har et kokepunkt på 153°C/9 mm Hg.

IIIa j. 2-metyl-3-isobutyl-kinoksalin oppnås ved samme metode som forbindelse IIIa e.. Det har et smeltepunkt på 94-95°C.

IVa a.. 2-metyl-6-etyl-pyrazin ble oppnådd ved alkyleringen av 2,6-dimetyl-pyrazin etter metoden beskrevet av Levine og Behun i J.Org.Chem. 26, 3379 (1961). Det har et kokepunkt på 54-57°C/11 mm Hg.

IVa c. 2,6-dietylpyrazin ble oppnådd ved å utsette forbindelse IV a. for en annen alkylering etter fremgangsmåten beskrevet foran. Det har et kokepunkt på 70°C ved 10 mm Hg.

IVa d. 2-metyl-6-vinyl-pyrazin oppnåes ved å starte med 2,6-dimetyl-pyrazin og følge den metode av Levine og medarb. som er referert i J.Org.Chem. 27, 1363 (1962). Det har et kokepunkt på 74-75°C/22 mm Hg.

Va a. 2,3,5-trimetyl-6-butyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en butylgruppe i 6-stilling i 2,3,5-trimetyl-pyrazin etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet isoleres ved gasskromatografi og identifiseres ved massespektrometri.

Va b. 2,3,5-trimetyl-6-isoamyl-pyrazin fremstilles ved innföring av en isoamylgruppe i 6-stilling i 2,3,5-trimetyl-pyrazin ved metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet hadde et kokepunkt på 80°C/10 mm Hg.

Va c. 2,5-dimetyl-3,6-dipropyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 3-oksimino-2-heksanon ved å omsette 2-heksanon med nitrosylklorid ifølge fremgangsmåten til Bouveault, Bull. (3) 31, 1163 (1904). Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-dipropyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på 109-110°C/10 mm Hg.

Va d. 2,5-dimetyl-3,6-diisopropyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 4-metyl-3-oksimino-2-pentanon ved å omsette

4-metyl-2-pantan med nitrosylklorid ifølge Bouveault's metode i Bull (3) 31, 1163 (1904). Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-diisopropyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på $91^{\circ}\text{C}/8\text{ mm Hg}$.

Va e. 2,5-dimetyl-3,6-dibutyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 3-oksimino-2-heptanon ved å omsette 2-heptanon med nitrosylklorid ifølge Bouveault's metode i Bull. (3) 31, 1163 (1904). Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-dibutyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på $18^{\circ}\text{C}/0,002\text{ mm Hg}$.

Va f. 2,5-dimetyl-3,6-diisobutyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 5-metyl-3-oksimino-2-heksanon ved å omsette 5-metyl-2-heksanon med nitrosylklorid ifølge Bouveault's metode. Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-diisobutyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på $69-70^{\circ}\text{C}/0,1\text{ mm Hg}$.

Va g. 2,5-dimetyl-3,6-diamyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 3-oksimino-2-oktan ved å omsette 2-oktan med nitrosylklorid ifølge Bouveault's metode. Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-diamyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på $78^{\circ}\text{C}/0,03\text{ mm Hg}$.

Va h. 2,5-dimetyl-3,6-diheksyl-pyrazin fremstilles ved først å fremstille 3-oksimino-2-nonanon ved å omsette 2-nonanon med nitrosylklorid ifølge Bouveault's metode. Autokondensasjonen av to molekyler av iminoketonet i nærvær av sink og eddiksyre (ifølge metoden beskrevet i Chimia 11, 310 (1957)) ga 2,5-dimetyl-3,6-diheksyl-pyrazin som hadde et kokepunkt på $112-120^{\circ}\text{C}/0,01\text{ mm Hg}$.

Va i. 2,3,5-trimetyl-6-heksyl-pyrazin fremstilles ved innføring av en heksylgruppe i 6-stilling i 2,3,5-trimetyl-pyrazin

etter metoden beskrevet av Klein og medarbeidere. Produktet hadde et kokepunkt på 89-91°C/0,2 mm Hg.

Va j. 2,5-dimetyl-3,6-dietyl-pyrazin fremstilles ved alkylering av 2,5-dimetyl-3-etyl-pyrazin ifølge alkyl-litiummetoden som er beskrevet av Klein og medarbeidere (J.A.C.S. 73, 2949 (1951)). Det har et kokepunkt på 83-85°C/ 8 mm Hg.

VIIa a. 2-etyl-5-metyl-pyrazin ble fremstilt ved alkylering av 2,5-dimetyl-pyrazin ved å følge fremgangsmåten etter Levine og Behun beskrevet i J.Org.Chem. 26, 3379 (1961). Det har et kokepunkt på 60°C/11 mm Hg.

VIIa b. 2-isopropyl-5-metyl-pyrazin ble fremstilt ved fremstilling av forbindelse VIIa a som et biprodukt og ble skilt fra reaksjonsblandingen ved gasskromatografi. Identifiseringen ble bestemt ved massespekrometri.

VIIa c. 2,5-dietyl-pyrazin ble oppnådd ved å utsette forbindelse VIIa a. for en annen alkylering ved fremgangsmåten angitt for forbindelse VIIa a. foran. Det koker ved 64°C ved 12 mm Hg.

VIIa d. 2-metyl-5-vinyl-pyrazin ble fremstilt ved metoden etter Levine og medarbeidere beskrevet i J.Org.Chem. 27, 1363 (1962), ved å gå ut fra 2,5-dimetyl-pyrazin. Det har et kokepunkt på 65-66°C/12 mm Hg.

Forbindelsene VIIa b. og VIIa c. ble fremstilt ved å omsette 2-klormetyl-pyrazin med det tilsvarende natriumalkoksyd ifølge den samme metode som anvendes for fremstillingen av sulfider [konf. Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 97 (1955)]. De slik oppnådde produkter hadde de følgende kokepunkter:

forbindelse VIIa b.: 51°C/8 mm Hg.

forbindelse VIIa c.: 75°C/8 mm Hg.

IXa a. (2-metylpyrazinyl-3, -5 og -6)furfurylsulfid (blanding): En blanding av 2-metyl-3-, 5- og 6-klorpyrazin ble fremstilt ved klorering av 2-metylpyrazin ifølge metoden beskrevet i J.Org.Chem. 26, 2356, 2360 (1961). 0,2 mol av forannevnte

2-metyl-klorpyrazinblanding ble tilstilt til 0,2 mol av en natriumfurfurylmerkaptid-suspensjon i 250 ml xylen. Blandingen ble koka i 6 timer. Etter avkjøling ble 250 ml vann tilstilt, og det organiske laget ble koncentrert og destillert. 13,5 g av en blanding av (2-metylpyrazinyl-3, -5 og -6)furfurylsulfid ble oppnådd. Kokepunkt $153\text{--}156^{\circ}\text{C}/10$ Torr. $n_D^{20} = 1,5970$, $d_4^{20} = 1,2164$.

IXa b. Pyrazinylmethylmerkaptan: en opplösning av 6,3 g (0,05 mol) klormetylpyrazin (oppnådd ifølge metoden beskrevet i J. Org. Chem. 26, 2356 (1961)) i 20 ml eter ble langsomt tilstilt, under omröring, til en opplösning av natriumhydrogensulfid (60%) i 50 ml absolutt metanol. Omröringen av reaksjonsblanding ved romtemperatur ble fortsatt i 3 timer. Bunnfallet som hadde dannet seg ble fjernet ved filtrering, opplösningsmidlene fordampet, og residuet opplöst i vann. Opplösningen ble ekstrahert to ganger med eter. Den vandige fase ble nøytralisiert med eddiksyre og ekstrahert med eter. Etter tørking av ekstraktet ble opplösningsmidlet fordampet og residuet destillert. 0,25 g pyrazinylmethylmerkaptan som koker ved $44\text{--}45^{\circ}\text{C}/0,07$ mm Hg ble oppnådd.

IXa c. Pyrazinylmethylmethylsulfid ble fremstilt ifølge metoden beskrevet i Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 97 (1955) ved å omsette klormetylpyrazin (oppnådd ifølge metoden beskrevet i J. Org. Chem. 26, 2356 (1961)) med natriummethylmerkaptid. Produktet hadde et kokepunkt på $105\text{--}106^{\circ}\text{C}/12$ mm Hg.

IXa d. Pyrazinylmetylethylsulfid ble fremstilt ifølge samme metode som anvendt for forbindelse IXa c., bortsett fra at natriumethylmerkaptid ble anvendt i stedet for natriummethylmerkaptid. Produktet hadde et kokepunkt på $114\text{--}116^{\circ}\text{C}/12$ mm Hg.

IXa e. Pyrazinylmethylfurfurylsulfid ble fremstilt ifølge samme metode som anvendt for forbindelse IXa c., bortsett fra at natriumfurfurylmerkaptid ble anvendt i stedet for natriumethylmerkaptid. Produktet hadde et kokepunkt på $116^{\circ}\text{C}/0,05$ mm Hg.

IXa f. Pyrazinylmetylthiolacetat ble fremstilt ved acetylering av pyrazinylmethylthiol ifølge metoden beskrevet i Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 753 (1955). Produktet hadde et kokepunkt på 52°C/0,02 mm Hg.

IXa g. 2-pyrazinyl-etylmerkaptan ble fremstilt ved å omsette vinylpyrazin (oppnådd ifølge metoden beskrevet i J.Org.Chem. 27, 1363 (1962)) og hydrolyser den resulterende tiolsyreester ifølge metoden beskrevet i J.Org.Chem. 22, 980 (1957). Produktet hadde et kokepunkt på 56,5-60°C/0,003 mm Hg.

IXa h. 2-pyrazinyl-etylmetylsulfid ble fremstilt ved å omsette vinylpyrazin (kfr. J.Org.Chem. 27, 1363 (1962) med metylmerkaptan ved innvirkning av ultrafiolett lys og i nærvær av benzoylperoksyd ifølge metoden beskrevet i Acta Chem. Scand. 8, 295 (1954). Produktet ble identifisert ved massespektrometri. Det hadde et kokepunkt på 57-69°C ved 0,05 mm Hg.

IXa i. 2-pyrazinyl-etyletylsulfid ble fremstilt ifølge metoden som er anvendt for forbindelse IXa h., men ved å bruke etylmerkaptan. Det hadde et kokepunkt på 75°C/0,03 mm Hg.

IXa j. 2-pyrazinyl-etylfurfurylsulfid ble fremstilt ifølge metoden som er anvendt for forbindelse IXa h., med ved å anvende furfuralmerkaptan. Produktet hadde et kokepunkt på 116-117°C/0,01 mm Hg.

IXa k. 2-pyrazinyl-etylthiolacetat ble fremstilt ved å omsette vinylpyrazin med tioeddkysre i nærvær av benzoylperoksyd som katalysator ifølge metoden beskrevet i J.Org.Chem. 27, 2853 (1962). Produktet hadde et kokepunkt på 80°C/0,02 mm Hg.

Xa a. 2,3-dimetyl-3-merkapto-pyrazin: En opplösning av 1,3 g (0,023 mol) natriumhydrogensulfid og 2,5 g (0,01 mol) 2,5-dimetyl-3-jod-pyrazin i 70 ml absolutt metanol ble tilbakeløpsbehandling i 3 timer. Etter fordampning av alkoholen ble resiuet oppløst i 1-n NaOH, opplösningen ble filtrert og filtrat nøytralisiert med eddiksyre. Etter isolering ved vanlige

behandlinger ble reaksjonsproduktet sublimert. Det ble oppnådd 0,81 g av et gult pulver som har et smeltepunkt på 182-185°C.

Xa b. 2,5-dimetyl-3-metyltio-pyrazin: 2,85 g (0,02 mol) 2,5-dimetyl-3-klorpyrazin og 0,06 mol metylmerkaptan ble oppløst i en opplösning av 0,7 g natrium i 20 ml absolutt etanol. Reaksjonsblandingen ble tilbakeløpsbehandlet i 45 minutter. Etter fjerning av alkoholen ved destillasjon ble residuet oppløst i vann og sulfidet ble ekstrahert med eter og destillert. Produktet (utbytte 75,6 %) hadde et kokepunkt på 40-50°C/ 11 mm Hg.

Xa c. 2,5-dimetyl-3-etylthio-pyrazin ble fremstilt på samme måte som forbindelse Xa b., bortsett fra at 0,06 mol etylmerkaptan ble anvendt i stedet for metylmerkaptan. Produktet (utbytte 75%) hadde et kokepunkt på 128°C/9 mm Hg.

Xa d. 2,5-dimetyl-3-furfuryltio-pyrazin ble fremstilt på samme måte som forbindelse Xa b., bortsett fra at 0,06 mol furfurylmerkaptan ble anvendt i stedet for metylmerkaptan. Produktet (utbytte 75 %) hadde et kokepunkt på 115-120°C/0,02 mm Hg.

Xa e. 2,5-dimetyl-3-acetylthio-pyrazin ble fremstilt ved acetylering av 2,5-dimetyl-3-merkapto-pyrazin (forbindelse Xa a.) med eddiksyreanhidrid i et alkalisk medium ifølge metoden beskrevet i Houben-Weyl, 4. utgave, bind 9, 753 (1955). Produktet hadde et smeltepunkt på 36-42°C.

Organoleptiske vurderingsprøvedata er gjengitt i tabellen nedenfor.

To forskjellige prøvetyper ble brukt for å bestemme aromatiske hydrokarboners anvendelighet som smakssettende midler, smaksmodifiserende og smaksökende midler. Den første prøvetype, beskrevet nedenfor som metode A, ble brukt for å bestemme den egentlige smak, smaksboucet og aroma for hver individuelle forbindelse. Den annen prøvetype, beskrevet under metode B og C, ble brukt for å bestemme de smakssettende og aromamodifisende eller -ökende virkninger av forbindelsene på lynkaffe.

Metode A.

De smakssettende midler ble undersøkt i en 65%'s opplösning av rörsukker i ledningsvann. De smakssettende midler ble brukt i form av en 1%'s eller 1 pr. 1000 vektsdeler opplösning i 96% etylalkohol. Forskjellige konsentrasjoner av det smakssettende middel i sukkersirupen ble undersøkt, avhengig av styrken av smaken som meddeles av de forskjellige forbindelser, og var fra 0,005 til 5,0 g pr. 100 liter av sirupen. Prøver av hver smaksatt sukkersirup ble overlatt medlemmene av prøvepaneler. Etter å ha smakt på prøvene ble hvert medlem bedt om å beskrive smaken for hver forbindelse.

Ved de neste to metoder for undersökelse av de smakssettende midler som anvendes ved oppfinnelsen for å måle deres virkning på kaffe, er det selvfølgelig vesentlig at utstyret som anvendes, nemlig kaffekanner, koppar, skjeer, måleutstyr og lignende, må være absolutt rent før anvendelse.

Metode B.

Kaffegrunnlaget ble fremstilt ved å oppløse 1 g av en i handelen tilgjengelig, forstövningstörket, opplöselig kaffe i kokende vann. Tilstrekkelig kanner ble fremstilt for å gi én kanne for

hvert smakssettende middel som skal vurderes, pluss en kontroll. Det smakssettende middel ble tilsatt til kaffegrunnlaget i form av en 1%'s eller 1 pr. 1.000 vektsdeler alkoholisk opplösning ved konsentrasjoner som varierer mellom 0,005 til 5,0 g pr. 100 liter kaffegrunnlag. Den målte mengde av det smakssettende middel ble tilsatt til kaffekannen, rört godt om og umiddelbart helt i koppen for organoleptisk vurdering. Smaksprøvene ble utført i løpet av kort tid (ikke mere enn 15 minutter) etter fremstillingen av blandingene som skal undersøkes.

De organoleptiske vurderinger omfattet gradering av en rekke av kodete kopper, og prøvepersonen graderer de kodete kopper mot standarden eller kontrollen som ikke inneholder noen tilsatte smakssettende midler. Standarden ble anbragt ved begynnelsen av koppserien. Prøvepersonene ble bedt om å angi hvorvidt det var noen forskjell i smaken mellom prøvene som undersøkes i sammenligning med kontrollen, og også beskrive og karakterisere de forskjellige smaksnyanser og arter.

Metode C.

En 1,35 %'s opplösning av en relativt midtsmakende, i handelen tilgjengelig, forstövningstörket, opplöselig kaffe ble fremstilt under bruk av kokende "Crystal Spring" vann for å gi en ren utgangssmak. Beholderne som anvendes - fortrinnsvis de nederste deler av glasskaffeapparater - var absolutt rene, som også de øvrige utstyrsdeler, slik som koppen og skjeer, var.

Tilstrekkelig kanner ble fremstilt for å ta opp hver smaksfraksjon som skal prøves, pluss en kontroll. Fra 2 til 150 mikroliter av smaksfraksjonen ble tilsatt hver kanne under anvendelse av en mikrosprøyte. Blandingen av kaffeopplösning og smaksfraksjon ble rört om og umiddelbart helt i koppen for smaking. Minst fem erfarne prøvepersoner ble anvendt. Smakingen ble begynt i løpet av 15 minutter etter fremstillingen av opplösningen i hvert tilfelle.

134895

23

Koppene var kodete og prøvene ikke identifisert på annen måte. Hver prøveperson ble spurta om å identifisere og beskrive smaksökningen eller -modifikasjonen som merkes mot standardkontrollprøven.

Tabellene nedenfor angir resultatene for undersökelsen av noen av forbindelsene som anvendes ved nærværende oppfinnelse. Tallet som angis i første kolonne i tabellene henviser til den spesielle forbindelse som er angitt foran. Bokstavet som angis i annen kolonne henviser til prøvemetodene som tidligere beskrevet. Den tredje kolonne angir mengden av smakssettende middel i g pr. 100 liter basismateriale (sukkersirup eller kaffe).

Organoleptiske Vurderinger
(pyridin-derivater)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
I a.	B	0,6	stram, hasselnöt-, basisk smak
b.	B	0,25	frisk, jordaktig, hasselnöttaktig
c.	A	0,25	karamellignende, brent hasselnöttignende smak
c.	C	0,096	smöraktig, frisk cereal, karamel
d.	A	0,5	frisk, melonlignende smak
e.	A	0,5-1,0	fettaktig smak
f.	A	0,25	frisk, brent, kaffelignende
g.	A	0,25	frisk, fruktaktig, jordbærliign. melonlignende smak
h.	A	0,3	fettaktig, frisk
i.	A	0,6	kaffelignende
i.	B	0,5	stekt, gummiaktig
j.	A	1,0	frisk
j.	B	1,0	basisk, bitter, stram
k.	A	0,3	rom-lignende
k.	B	0,15	stekt, frisk, jordaktig
l.	A	1,0	frisk
l.	B	0,2	frisk, stram, jordaktig
m.	A	2,0	frisk
m.	B	0,6	mandellignende

Organoleptiske Vurderinger
(pyridin-derivater)

(fortsatt)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
I n.	A	0,8	frisk, fettaktig, stekt
n.	B	0,25	basisk, frisk, hasselnöttlign
o.	A	0,2	frisk
o.	B	0,13	stram, stekt, hasselnöttlign.
p.	B	0,6	basisk, frisk
q.	B	0,25	bitter, jordaktig, stekt
r.	B	0,3	bitter, karamel
s.	B	0,75	bitter, basisk
t.	B	0,45	frisk, stram
u.	C	0,054	vinaktig, smöraktig, sur, cereal-lignende, svovelaktig, karamel, solventlignende
II a.	A	0,3	brent-sennepslignende smak
b.	A	0,1	läraktig smak
b.	B	0,006	frisk, basisk smak
c.	A	4,0	karamellignende
d.	A	1,0	stekt, hasselnöttlignende
e.	A	4,0	stekt, muggen smak
f.	B	7,0	bitter frisk smak
g.	B	1,9	hasselnött-kaffelignende smak
h.	B	6,0	bitter, brent, kaffelignende
i.	A	5,0	papirlignende smak
i.	B	5,0	frisk, stekt smak
j.	B	0,3	bitter, stram, basisk smak
III a.	A	0,12	stekt, kaffelignende
a.	B	0,08	hasselnött, kaffelignende
b.	A	2,5	sjokoladelignende
b.	C	1,18	svovelaktig, stivelseslignende
c.	A	5,0	brent, stekt nyanse
c.	B	3,0	fenolisk, basisk smak
d.	B	7,5	brent, kaffelignende smak
e.	A	4,0	karamel, fettaktig smak

134895

25

Organoleptiske Vurderinger
(pyridin-derivater)

(fortsatt)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
III e.	B	5,5	bitter, frisk smak
f.	B	7,5	bitter, stram nyanse
g.	A	5,0	fruktaktig smak
h.	A	4,0	karamel, fruktaktig smak
i.	B	2,0	bitter, stövet smak
j.	B	2,5	frisk, treaktig, fruktaktig smak
k.	B	45,0	stram, bitter, stövet smak
l.	B	5,5	bitter, kaffelignende smak
m.	B	3,0	jordaktig smak
IV a.	B	4,0	stram, bitter smak
V a.	A	5,0	forsterker den bitre smak
a.	C	0,093	pop-corn, nöttaktig, karamel, cereal-smak
b.	A	0,25	öker den brente nyanse
c.	A	0,25	öker den fenoliske nyanse
d.	A	5,0	öker den brente nyanse
d.	C	0,025	frisk, sur, cereal, bitter, syrlig nyanse
e.	A	0,2	öker den stekte nyanse
f.	A	6,0	svak nyanse
g.	B	0,30	stekt, stram, jordaktig smak
h.	B	0,12	soppaktig, bitter, frisk smak
i.	B	0,25	stram, fettaktig, frisk smak
j.	B	0,40	stram, stekt smak
k.	B	0,40	stram, frisk nyanse
l.	B	0,30	bitter, frisk, jordaktig nyanse
m.	B	0,12	metallisk nyanse
n.	B	0,40	bitter fettaktig nyanse.

134895

26

Organoleptiske Vurderinger
(pyrazin-derivater)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
Ia	a. A	0,3	brent, smak av hård nött
	a. B	0,4	ökte nyansen av tre og kaffegrut
	b. A	0,5	frisk, grönnsakslikt
	b. C	0,17	jordaktig, potetlikt
	c. A	0,5	jordaktig smak
	c. C	0,2	frisk, nitrobenzen
	d. A	0,5	jordaktig, potetlikt
	d. B	0,1-0,2	ökte nyansen av tre og kaffegrut, gir en bitter nyanse
	d. C	0,084	jordaktig, frisk, svovelaktig, fyldig
	e. A	0,25	anislikt, lakrissmak
	f. A	1,0	hasselnött, kaffeliknende
	g. A	0,5	anislikt
	h. A	2,0	svak karamelsmak
	i. A	0,1	jordaktig, potetaktig, hasselnött- smak
	i. B	0,01-0,02	ökte kaffegrutnyansen
	i. C	0,013	jordaktig, frisk, sur
	j. B	0,06	jordaktig, hasselnött, brent smak
	l. B	2,0	jordaktig nyanse
	m. A	4,0	brent, pralin-likt
	n. A	1,0	frisk, brent nyanse
	o. A	4,0	svak kaffesmak, karamel, frukt- aktig
	p. A	4,0	frisk, brent nyanse
	q. A	2,0	brent, kaffeliknende nyanse
	r. A	0,3	frisk, hasselnött, jordaktig nyanse
	r. C	0,07	jordaktig, frisk nyanse
IIa	a. A	3,0	kaffeliknende smak
	b. A	0,5	brent mandelsmak
	b. B	0,2-0,4	ökte treaktig nyanse
	c. A	2,0	hasselnöttsmak
	d. A	4,0	mild hasselnöttsmak

Organoleptiske Vurderinger
(pyrazin-derivater)

(fortsatt)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
IIa e.	A	1,0	kaffelignende smak
e.	B	1,0	økte frisk og nöttaktig nyansen
f.	A	3,0	hasselnött, svakt brent smak
g.	A	2,5	karamellignende, fruktaktig smak
h.	A	0,5	frisk blomstersmak
i.	A	1,0	anisalignende smak
j.	A	0,5	hasselnöttliggende smak
IIIa a.	A	1,0	brent, stekt hasselnöttliggende smak
a	C	0,27	ristet
b.	A	4,0	fenolisk, brent smak
c.	A	4,0	brent, jordaktig smak
d.	B	2,5	stram, fettaktig, jordaktig
e.	B	0,7	hasselnöttliggende, bitter, stekt
f.	B	0,6	bitter, jordaktig
g.	B	2,5	bitter, skarp, jordaktig
h.	B	1,2	bitter, stram
i.	B	2,5	bitter, sur, treaktig
j.	B	1,2	bitter, jordaktig, treaktig
k.	B	1,2	bitter, jordaktig, fettaktig
l.	B	2,0	frisk, stekt
IVa a.	A	2,0	stekt hasselnöttliggende smak
b.	A	1,0	brent, hasselnöttliggende smak
b.	B	1,0	økte den friske, nötteaktige nyansen
c.	A	0,5	hasselnöttliggende smak
d.	A	4,0	frisk hasselnöttsmak
Va. a.	A	1,5	karamel- og kaffelignende
b.	A	1,5	anisalignende, blomstersmak
c.	A	3,0	hasselnött, svakt sur
d.	A	3,0	brent, fenolisk smak
e.	A	4,0	fettaktig smak

**Organoleptiske Vurderinger
(pyrazin-derivater)**

(fortsatt)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
Va f	A	3,0	ahornlignende smak
g.	A	1,0	fettaktig smak, svak rest av sjokolade
h.	A	1,0	frisk fettaktig, brent smak
i.	A	5,0	fettaktig, hasselnöttliggende smak
j.	A	1,0	kaffelignende, frisk jordaktig
VIIa.a.	A	2,0	kaffelignende smak
b.	A	0,5	frisk smak
c.	A	1,0	hasselnöttliggende smak
d.	A	1,0	kaffelignende smak
VIIa a.	B	15,0	söt, svakt basisk smak
b.	B	0,40	stram, bitter, stekt nyanse
c.	B	0,75	bitter, fruktaktig, anisliggende smak
VIIIa a.	A	5,0	brödligende smak
a.	B	1,25	stekt nyanse
b.	B	0,2	hasselnött, stekt, karamelnyanse
c.	A	5,0	svak hasselnött nyans
IXa a.	A	0,1	stekt kaffelignende smak
a.	B	0,1	stekt, kaffegrutnyanse
b.	A	2,0	stekt, myntelignende smak
c.	A	0,1	kålsmak
c.	B	0,01-0,02	höyaktig, tung smaksnyanse
d.	A	0,2-0,3	kål-, löksmak
e.	A	2,0	kaffelignende smak
e.	C	0,135	svovelaktig, ristet, nötteaktig, brent cereai-nyanse
Xa a.	A	1,0	kaffelignende smak
a.	C	0,135	brent, svovelaktig, gummiaktig nyanse

Organoleptiske Vurderinger
(pyrazin-derivater)

(fortsatt)

<u>Nr.</u>	<u>Metode</u>	<u>Mengde</u>	<u>Organoleptisk karakterisering</u>
Xa	b. C	0,5	roelignende smak
	c. A	3,0	brent smak
	d. A	1,0	kaffelignende smak
	e. A	5,0	svovelaktig, leverlignende nyanse

For å vise de smaksmodifiserende eller -ökende virkninger av forbindelsene ifølge oppfinnelsen ble et basisk materiale, som har følgende sammensetning, fremstilt:

<u>Forbindelse</u>	<u>Vektsdeler</u>
3-metyl-cyklopentan-1,2-dion	50
furfurylalkohol	50
furfuryl	10
diacetyl	5
acetylmetylkarbinol	30
benzylalkohol	100
propylenglykol	755
	<hr/>
	1.000

Forbindelser med formlene IXa og X (pyrazinsvovelforbindelser) ble tilsatt til dette grunnlag i varierende mengder, og de resulterende forbindelsesblandingene ble brukt for å øke eller modifisere smaken for de følgende næringsmiddelprodukter:

- a) En opplösning av melk som er sötet med sukker med et dosenivå på 10 g av den smakssettende blanding pr. 100 kg,
- b) En fremstilt iskrem, med et dosenivå på 10-15 g smakssettende blanding pr. 100 kg.
- c) En hvit kakeblanding med et nivå på 20 g pr. 100 kg ferdig kake.
- d) En melkepudding med et dosenivå på 10-15 g pr. 100 kg.
- e) En melkesjokolade med et dosenivå på 25 g pr. 100 kg.

134895

30

Den nøyaktige formulering av de forskjellige forbindelsesblandinger angis i tabell II nedenfor.

Tabell II

Forbindelser	Vektsdeler					
	Eksempler					
	1	2	3	4	5	6
2-pyrazinyl-etyl-merkaptan	100	-	-	-	50	50
2-pyrazinyl-ethylmethylsulfid	-	30	-	-	-	5
2-pyrazinyl-etyletylsulfid	-	-	125	-	-	20
2-pyrazinyl-ethylfurfurylsulfid	-	-	100	100	50	35
3-metyl-cyklopentan-1,2-dion	50	50	50	50	50	50
furfurylalkohol	50	50	50	50	50	50
furfural	10	10	10	10	10	10
diacetyl	5	5	5	5	5	5
acetylmetylkarbinol	30	30	30	30	30	30
benzylalkohol	100	100	100	100	100	100
propylenglykol	655	725	630	655	655	655
	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Når tilsatt til samme næringsmiddelprodukter ved samme dosenivåer som beskrevet i forbindelse med eksemplene i tabell II foran, ga forbindelsesblandingene etter eksemplene 7 - 14 en utpreget nöttelignende, grønn, frisk, jordaktig smaksnyanse med en svak antydning av kaffegrunnlag til næringsmidlene.

Ytterligere forbindelsesblandinger som anvender blandinger av forbindelser med formlene IXa og Xa og formlene Ia-VIa ble gjort slik som angitt i tabell IV nedenfor.

Tabell IV

<u>Forbindelse</u>	<u>Vektsdeler</u>				
	<u>Eksempler</u>	<u>15</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	<u>18</u>
2-pyrazinyl-etylmerkaptan		20	20	20	20
2-pyrazinyl-ethylfurfurylsulfid		20	20	20	20
2-metyl-3-etyl-pyrazin		-	-	10	10
2-metyl-3-propyl-pyrazin		-	-	20	5
2,3-dietyl-pyrazin (10%'s oppl.)		-	10	-	5
3-metyl-cyklopantan-1,2-dion		50	50	50	50
furfurylalkohol		50	50	50	50
furfural		10	10	10	10
diacetyl		5	5	5	5
acetylmetylkarbinol		30	30	30	30
benzylalkohol		100	100	100	100
propylenglykol		<u>715</u>	<u>705</u>	<u>685</u>	<u>695</u>
		1000	1000	1000	1000

Når tilsatt til de samme næringsmiddelprodukter som foran og med samme dosenivåer ble næringsmidlene funnet å få deres smak modifisert til én med en utpreget kaffesmak med en lett antydning av kaffegrunnlagskarakter.

Noen ytterligere forbindelsesblandinger ble fremstilt fra forbindelsene Ia - VIa, som som basis anvender den følgende blanding:

<u>Vektsdeler</u>	
3-metyl-cyklopantan-1,2-dion	200
kanelessens	10
essens av söt fennikel	20
essens av stjerneanis	20
benzylalkohol	250
propylenglykol	<u>500</u>
	1000

De nøyaktige formuleringer for disse forbindelsesblandinger angis i tabell V nedenfor.

Tabell V

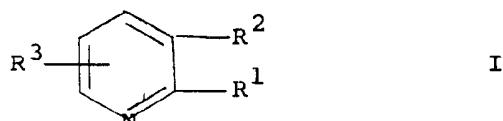
<u>Forbindelse</u>	<u>Vektsdeler</u>				
	<u>19</u>	<u>20</u>	<u>21</u>	<u>Eksempler</u>	<u>23</u>
2-metyl-3-butyl-pyrazin	25	-	-	-	5
2-metyl-3-isobutyl-pyrazin	-	50	-	-	15
2-metyl-3-amyl-pyrazin	-	-	100	-	20
2-metyl-3-heksyl-pyrazin	-	-	-	50	15
3-metyl-cyklopentan-1,2-dion	200	200	200	200	200
essens av kanel	10	10	10	10	10
essens av söt fennikel	20	20	20	20	20
essens av utgangsanis	20	20	20	20	20
benzylalkohol	250	250	250	250	250
propylenglykol	<u>475</u> 1000	<u>450</u> 1000	<u>400</u> 1000	<u>450</u> 1000	<u>445</u> 1000

Når tilsett til en myk, gummidråpe-candyformulering med et dosenivå på 30 g pr. 100 kg, til en iskremblanding med et dosenivå på 8-10 g pr. 100 kg, til en melkepudding-blanding med et dosenivå på 8-10 g pr. 100 kg og til en hård candyformulering med et dosenivå på 15-20 g pr. 100 kg ga forbindelsesblandingen en avgjort anis-, lakrislignende smak til de ferdige produkter.

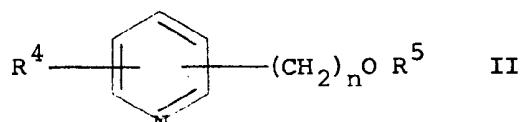
Når oppfinnelsen anvendes for modifisering eller økning av smaken av oppløselige kaffeprodukter kan de smakssettende middel tilsettes på ethvert egnet trinn ved fremstillingen av kaffen. F.eks. kan den tørkede, oppløselige kaffe dekkes med en opplosning av det smakssettende middel, eller det smakssettende middel kan tilsettes direkte til et koncentrert kaffeeekstrakt, og blandingen tørkes til et oppløselige kaffeprodukt som inneholder det smakssettende middel som innarbeidet del.

P a t e n t k r a v

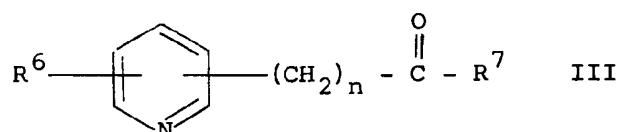
Aromatiseringsmiddel for å modifisere, øke eller forbedre den kaffelignende smak hos kaffe, kaffeprodukter og drikkevarer, særlig lynkaffe, karakterisert ved at det som aromatisererende middel inneholder minst ett pyridin-derivat med en av følgende generelle formler:



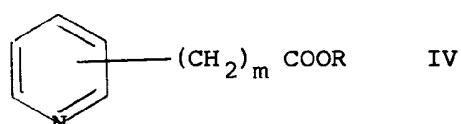
hvor R^1 , R^2 og R^3 betegner hydrogen, methyl, etyl eller isobutyl, vinyl, fenyldi- eller benzylgrupper, hvorved R^1 , R^2 og R^3 ikke alle betegner hydrogen,



hvor R^4 betegner et hydrogenatom eller methylgruppe, R^5 betegner et hydrogenatom eller en methyl- eller butylgruppe og n er 0, 1 eller 2,

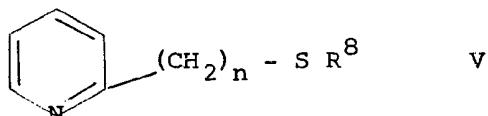


hvor R^6 betegner et hydrogenatom eller en methylgruppe eller acetylgruppe, og R^7 betegner et hydrogenatom eller en methyl- eller fenyldi- eller benzylgruppe,

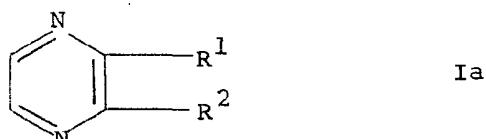


hvor R betegner en methyl- eller etylgruppe,

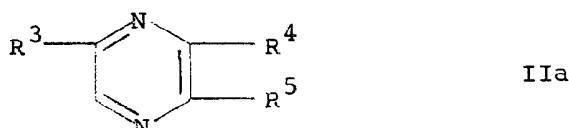
og



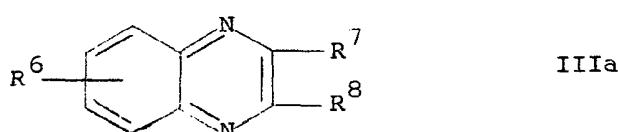
hvor R⁸ betegner et hydrogenatom, en methyl-, etyl-, acetyl-, furfuryl- eller pyridylgruppe, og n er 0 eller 1, eller et pyrazinderivat med en av følgende generelle formler:



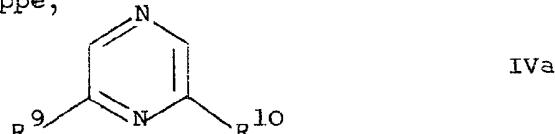
hvor R¹ betegner et hydrogenatom, en methyl- eller etylgruppe, og R² betegner en C₁₋₆ alkyl- eller isopropenyl-, pyrrolyl-, tienyl- eller vinylgruppe,



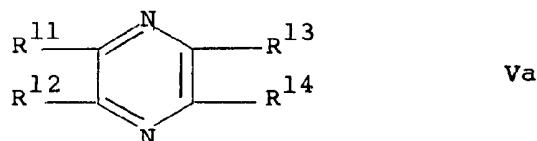
hvor R³, R⁴ og R⁵ betegner alkylgrupper inneholdende fra 1 til 5 karbonatomer,



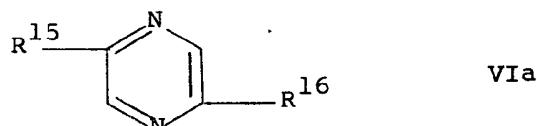
hvor R⁶ betegner hydrogen eller en methylgruppe, R⁷ hydrogen, methyl eller etyl og R⁸ hydrogen eller en C₁₋₅ alkylgruppe,



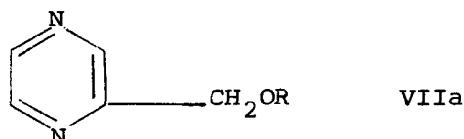
hvor R⁹ og R¹⁰ betegner alkylgrupper inneholdende fra 1 til 3 karbonatomer, eller vinylgrupper, R⁹ og R¹⁰ tilsammen inneholder minst 3 karbonatomer,



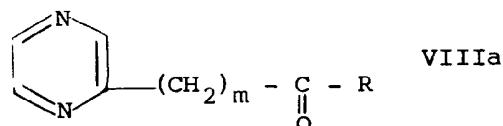
hvor R^{11} , R^{12} , R^{13} og R^{14} betegner alkylgrupper, inneholdende fra 1 til 6 karbonatomer,



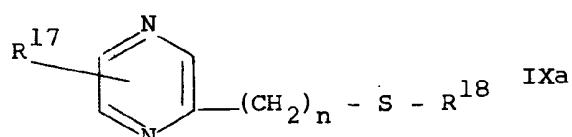
hvor R^{15} betegner en methyl- eller etylgruppe, og R^{16} betegner en etyl-, isopropenyl- eller vinylgruppe,



hvor R betegner et hydrogenatom, en methyl- eller etylgruppe,



hvor m er 0 eller 1, R betegner hydrogen eller methyl,

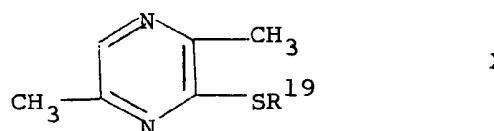


hvor R^{18} betegner hydrogen eller en methyl-, etyl-, acetyl- eller furfurylgruppe, og R^{17} betegner et hydrogenatom eller en methylgruppe, forutsatt at både R^{17} og R^{18} ikke er methyl når n er 0,

134895

36

og



hvor R¹⁹ betegner hydrogen eller en methyl-, etyl-, furfuryl- eller acetylgruppe.