



(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 202000887 A

(43)公開日：中華民國 109 (2020) 年 01 月 01 日

(21)申請案號：108120659

(22)申請日：中華民國 108 (2019) 年 06 月 14 日

(51)Int. Cl. : C12G3/06 (2006.01)

(30)優先權：2018/06/15 日本

2018-114880

(71)申請人：日商三寶樂啤酒股份有限公司 (日本) SAPPORO BREWERIES LIMITED (JP)
日本

(72)發明人：坂口淳哉 SAKAGUCHI, JUNYA (JP)；齋藤浩二 SAITO, KOJI (JP)

(74)代理人：陳長文

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：7 項 圖式數：0 共 24 頁

(54)名稱

高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法

(57)摘要

本發明之課題在於提供一種刺激之香味減弱並且清爽感增強之高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法。本發明之高酒精飲料之酒精度數為 7 v/v% 以上，白蘭地香料之含量為 0.001~0.015 w/v%，萃取物成分未達 2 w/v%。又，本發明之高酒精飲料之製造方法包含使酒精度數為 7 v/v% 以上，使白蘭地香料之含量為 0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達 2 w/v% 之步驟。

【發明說明書】

【中文發明名稱】

高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法

【技術領域】

【0001】

本發明係關於一種高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法。

【先前技術】

【0002】

酒精飲料中之高酒精飲料，由於存在來自酒量好之消費者或想輕而易舉喝醉之消費者等之需求，故於酒精飲料之市場中獲得一定之份額。

並且，關於高酒精飲料，為了創造出更符合市場需求之商品，正在進行各種研究開發。

【0003】

例如，關於高酒精飲料之製造方法，於專利文獻1中記載有特徵如下之方法：於酒精濃度為6~12 v/v%之高酒精飲料之製造過程中，使飲料中含有0.0001~1 w/v%之範圍之果皮或花、或者草藥之萃取物。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0004】

專利文獻1：日本專利特開2015-192667號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之問題]

【0005】

如專利文獻1中所記載之高酒精飲料由於酒精度數高，故通常強烈地感覺到酒精之刺激之香味。

此處，若為了減弱高酒精飲料之刺激之香味，例如添加甘味料，則高酒精飲料所期待之清爽之香味(清爽感)大幅減弱。

如此，關於高酒精飲料，難以兼顧「酒精之刺激之香味之減弱」與「清爽感之增強」。

【0006】

因此，本發明之課題在於提供一種刺激之香味減弱並且清爽感增強之高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法。

[解決問題之技術方法]

【0007】

上述課題能夠藉由以下之方法而解決。

(1) 一種高酒精飲料，其酒精度數為7 v/v%以上，白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，萃取物成分未達2 w/v%。

(2) 如上述1所記載之高酒精飲料，其中於將酒精度數設為X v/v%，將白蘭地香料之含量設為Y w/v%之情形時， $Y/X \times 1000$ 為0.10~2.00。

(3) 一種高酒精飲料，其係酒精度數為7 v/v%以上，含有白蘭地香料，來自上述白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量為0.003~0.05 mg/L，萃取物成分未達2 w/v%。

(4) 如上述3所記載之高酒精飲料，其中於將酒精度數設為X v/v%，將來自上述白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量設為Z mg/L之情形時，Z/X為

0.0003~0.007。

(5) 如上述1至4中任一項所記載之高酒精飲料，其所含有之酒精之來源為伏特加酒、原料用酒精中之1種以上。

(6) 一種高酒精飲料之製造方法，其包含使酒精度數為7 v/v%以上，使白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達2 w/v%之步驟。

(7) 一種高酒精飲料之香味提升方法，其係減弱高酒精飲料之刺激之香味，增強清爽感之方法，使上述高酒精飲料之酒精度數為7 v/v%以上，使白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達2 w/v%。

[發明之效果]

【0008】

根據本發明之高酒精飲料，減弱刺激之香味，增強清爽感。

根據本發明之高酒精飲料之製造方法，能夠製造刺激之香味減弱、清爽感增強之高酒精飲料。

根據本發明之高酒精飲料之香味提升方法，能夠減弱高酒精飲料之刺激之香味，增強清爽感。

【實施方式】

【0009】

以下，針對用以實施本發明之高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法之形態(本實施形態)進行說明。

【0010】

[高酒精飲料]

本實施形態之高酒精飲料之酒精度數為特定值以上，白蘭地香料之

含量為特定範圍內，萃取物之含量未達特定值。

再者，所謂本實施形態之高酒精飲料，只要是高酒精之飲料，則並無特別限定，例如可列舉：呈現碳酸酒精飲料風味之香味之碳酸酒精飲料口感之飲料。尤其是本實施形態之高酒精飲料較佳為適合本發明之清爽感增強之效果之香味的檸檬、蜜橘、葡萄柚、柳橙、萊姆、柚子、臭橙、酸橘、臺灣香檬(扁實檸檬)、金橘、枸櫞等柑橘類果實之碳酸酒精飲料口感之飲料。

以下，針對構成高酒精飲料之各要素進行說明。

【0011】

(酒精)

本實施形態之高酒精飲料含有酒精。

酒精只要是能夠飲用之酒精即可，只要是不妨礙本發明之效果之範圍，則不限定種類、製造方法、原料等，可使用威士忌、白蘭地、烈性酒類(例如杜松酒、伏特加酒、蘭姆酒等烈性酒、及原料用酒精等)、甜露酒類、蒸餾酒等、進而清酒、甘味水果酒、啤酒等釀造酒，該等中較佳為伏特加酒(以大麥或黑麥等穀物為原料，使用白樺之碳過濾而製造之蒸餾酒)、原料用酒精(對酒精含有物進行蒸餾而成者，酒精成分超過45 v/v%之蒸餾酒)中之1種以上。藉由使用伏特加酒、原料用酒精中之1種以上作為酒精，可進一步提升本發明之效果。

再者，於本說明書中，所謂酒精，只要不特別標明，均指乙醇。

【0012】

(酒精度數)

本實施形態之高酒精飲料之酒精度數較佳為7 v/v%以上，更佳為7.5

v/v%以上，進而較佳為8 v/v%以上，尤佳為8.5 v/v%以上。藉由使酒精度數為特定值以上，上述之課題(刺激之香味)得以進一步明確化並且與下述之白蘭地香料協同地發揮作用，藉此可使清爽感增強之效果更確實。

本實施形態之高酒精飲料之酒精度數之上限並無特別限定，例如較佳為20 v/v%以下、18 v/v%以下、16 v/v%以下、15 v/v%以下、未達13 v/v%，更佳為12 v/v%以下，進而較佳為10 v/v%以下。

本實施形態之高酒精飲料之酒精度數例如可基於國稅廳特定分析法(訓令)3清酒3-4酒精成分(振動式密度計、氣相層析分析法)而測定。

【0013】

(白蘭地香料)

本實施形態之高酒精飲料含有白蘭地香料。

所謂白蘭地香料，係賦予白蘭地風味之香味之香料(flavor)，係含有月桂酸乙酯之香料。

藉由使高酒精飲料含有極微量之該白蘭地香料而減弱高酒精所特有之刺激之香味。此外，令人吃驚的是，該白蘭地香料藉由如上所述地減弱了香味之刺激感的具有厚重感之酒精之香味與自身之香味，使清爽感增強。再者，認為該效果係酒精之香味不厚重之低酒精飲料所無法發揮之效果(高酒精飲料所特有之效果)。

再者，於日本專利特開2007-82491中揭示有如下之方法：藉由於不含有酒精之飲料中調配甜露酒系香料而將高甘味度甘味料之甘味物質改善為蔗糖風味，與本發明之效果明顯不同。

【0014】

白蘭地香料之含量較佳為0.001 w/v%以上，更佳為0.003 w/v%以

上，進而較佳為0.004 w/v%以上。藉由使白蘭地香料之含量為特定值以上，使得酒精之刺激之香味減弱，並且清爽感增強。

白蘭地香料之含量較佳為0.015 w/v%以下，更佳為0.012 w/v%以下，進而較佳為0.008 w/v%以下。藉由使白蘭地香料之含量為特定值以下，能夠規避白蘭地香料自身之香味於前面散出等事態。

【0015】

(白蘭地香料之含量相對於酒精度數之比率)

於將高酒精飲料之酒精度數設為X v/v%，將白蘭地香料之含量設為Y w/v%之情形時，較佳為滿足以下之條件。

$Y/X \times 1000$ 較佳為0.10以上，更佳為0.30以上，進而較佳為0.40以上。藉由使 $Y/X \times 1000$ 為特定值以上，能夠進一步確實地發揮酒精之刺激之香味之減弱效果與清爽感之增強效果。

$Y/X \times 1000$ 較佳為2.00以下，更佳為1.00以下，進而較佳為0.80以下。藉由使 $Y/X \times 1000$ 為特定值以下，能夠規避白蘭地香料自身之香味於前面散出等事態。

【0016】

(白蘭地香料：月桂酸乙酯)

白蘭地香料含有月桂酸乙酯(Ethyl Laurate)。並且，該月桂酸乙酯構成白蘭地香料之香氣之一部分。

因此，能夠使來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量代替白蘭地香料之含量作為指標。

【0017】

來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量較佳為0.003 mg/L以上，更佳

為0.005 mg/L以上，進而較佳為0.015 mg/L以上。藉由使來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量為特定值以上，使得酒精之刺激之香味減弱，並且清爽感增強。

來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量較佳為0.05 mg/L以下，更佳為0.04 mg/L以下，進而較佳為0.03 mg/L以下。藉由使來自白蘭地香料之月桂酸乙酯為含量為特定值以下，能夠規避白蘭地香料自身之香味於前面散出等事態。

再者，高酒精飲料之來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量可根據白蘭地香料之添加量、及該白蘭地香料所含之月桂酸乙酯之含有比率算出。

【0018】

(來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量相對於酒精度數之比率)

於將高酒精飲料之酒精度數設為X v/v%，將來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量設為Z mg/L之情形時，較佳為滿足以下之條件。

Z/X較佳為0.0003以上，更佳為0.001以上，進而較佳為0.0015以上。藉由使Z/X為特定值以上，能夠進一步確實地發揮酒精之刺激之香味之減弱效果與清爽感之增強效果。

Z/X較佳為0.007以下，更佳為0.005以下，進而較佳為0.004以下。藉由使Z/X為特定值以下，能夠規避白蘭地香料自身之香味於前面散出等事態。

【0019】

(萃取物成分)

本實施形態之高酒精飲料含有萃取物。

萃取物係指飲料中所含之不揮發性成分。並且，萃取物成分係指於

溫度為15度時原體積一百立方厘米中所含有之不揮發性成分之克數(酒稅法第三條)。

若該萃取物成分之值高，則存在如下之虞：高酒精飲料受基於萃取物之香味之影響，清爽感減弱。

【0020】

萃取物成分較佳為未達2 w/v%(度)，更佳為未達1.5 w/v%，進而較佳為未達1 w/v%。藉由使萃取物成分未達特定值，能夠減少基於萃取物之香味之影響，規避清爽感減弱等事態。

萃取物成分之下限值並無特別限定，例如較佳為0.1 w/v%以上，更佳為0.4 w/v%以上。

再者，高酒精飲料之萃取物成分例如為依據日本之國稅廳特定分析法測定比重(日本酒度)及酒精度而算出之值，即，可基於溫度為15℃下原體積100立方厘米中所含有之不揮發性成分之克數(g/100cm³)而測定。

【0021】

(糖質)

本實施形態之高酒精飲料可含有糖質。

糖質係指自碳水化合物除去膳食纖維者，詳細而言，可藉由自高酒精飲料整體之重量扣除蛋白質、脂質、膳食纖維、灰分、酒精成分及水分之量而估算。

與上述之萃取物相同，若於飲料中較多地含有糖質，則存在如下之虞：受基於糖質之香味之影響，清爽感減弱。

【0022】

糖質之含量較佳為未達2 w/v%，更佳為未達1.5 w/v%，更佳為未達

1.3 w/v%，進而較佳為未達1 w/v%。藉由使糖質之含量未達特定值，能夠減少基於糖質之香味之影響，規避清爽感減弱等事態。

糖質之含量之下限值並無特別限定，例如較佳為0.1 w/v%以上，更佳為0.4 w/v%以上。

【0023】

(水果香料)

水果香料係指賦予水果風味之香味之香料。

並且，作為水果香料，可列舉各種水果之香料，例如較佳為適合本發明之清爽感之增強之效果之香味的檸檬、蜜橘、葡萄柚、柳橙、萊姆、柚子、臭橙、酸橘、臺灣香檬(扁實檸檬)、金橘、枸櫞等柑橘類果實之香料，更佳為檸檬香料。

水果香料之含量並無特別限定，例如可為0.01 w/v%以上，亦可為0.05 w/v%以上，又，可為3.0 w/v%以下，亦可為1.0 w/v%以下。

【0024】

(發泡性)

本實施形態之高酒精飲料可為非發泡性者，亦可為發泡性者。此處，本實施形態中之發泡性係指20℃下之氣體壓力為0.5 kg/cm²以上，非發泡性係指20℃下之氣體壓力未達0.5 kg/cm²。

【0025】

(其他)

於本實施形態之高酒精飲料製成碳酸酒精飲料口感之飲料之情形時，可含有果汁(對果實榨取之汁)。再者，成為果汁之來源之果實並無特別限定，於不妨礙本發明之所需之效果之範圍，只要是可食用者，則可使

用任何果實(例如使用檸檬、蜜橘、葡萄柚、柳橙、萊姆、柚子、臭橙、酸橘、臺灣香檬(扁實檸檬)、金橘、枸櫞等柑橘類果實等)。

又，本實施形態之高酒精飲料亦可於不妨礙本發明之所需之效果之範圍內添加作為飲料而通常調配之甘味料、高甘味度甘味料、抗氧化劑、香料、酸味料、鹽類、膳食纖維等(以下適當稱為「添加劑」)。作為甘味料，例如可使用果糖葡萄糖液糖、葡萄糖、半乳糖、甘露糖、果糖、乳糖、蔗糖、麥芽糖、肝糖或澱粉等。作為高甘味度甘味料，例如可使用紐甜、乙醯磺胺酸鉀、蔗糖素、糖精、糖精鈉、甘草酸二鈉、賽克拉美、甜精、甜菊、甘草素、索馬甜、莫內林、阿斯巴甜、阿力甜等。作為抗氧化劑，例如可使用維生素C、維生素E、多酚等。作為酸味料，例如可使用己二酸、檸檬酸、檸檬酸三鈉、葡萄糖酸- δ -內酯、葡萄糖酸、葡萄糖酸鉀、葡萄糖酸鈉、丁二酸、丁二酸單鈉、丁二酸二鈉、乙酸鈉、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-酒石酸鈉、L-酒石酸鈉、二氧化碳、乳酸、乳酸鈉、冰乙酸、反丁烯二酸、反丁烯二酸單鈉、DL-蘋果酸、DL-蘋果酸鈉、磷酸等。作為鹽類，例如可使用食鹽、酸性磷酸鉀、酸性磷酸鈣、磷酸銨、硫酸鎂、硫酸鈣、偏亞硫酸氫鉀、氯化鈣、氯化鎂、硝酸鉀、硫酸銨等。作為膳食纖維，例如可使用難消化性糊精、果膠、聚葡萄糖、瓜爾膠分解物等。

並且，上述之各原料可使用通常市售者。

再者，本實施形態之高酒精飲料可為不含蘭姆酒(使甘蔗之糖蜜或榨汁醱酵而成之蒸餾酒)之態樣，亦可為不含乳(以牛乳、加工乳、乳飲料為代表之利用哺乳動物之乳之飲料食物)之態樣，亦可為不含蛋黃之態樣。

【0026】

如以上說明那樣，本實施形態之高酒精飲料由於酒精度數為特定值以上，白蘭地香料之含量為特定範圍內，萃取物成分未達特定值，故刺激之香味減弱，清爽感增強。

【0027】

[容器裝高酒精飲料]

本實施形態之高酒精飲料可裝入各種容器進行提供。可藉由將高酒精飲料裝入至各種容器中而良好防止由長時間之保管所導致之品質之劣化。

再者，容器只要為可密閉者即可，可應用金屬製(鋁製或鋼製等)之所謂罐容器、桶容器。又，容器亦可應用玻璃容器、PET瓶容器、紙容器、袋容器等。容器之體積並無特別限定，可應用目前流通之任意者。再者，就完全地遮斷氣體、水分及光線，能夠長時間地於常溫下保持穩定之品質之方面而言，較佳為應用金屬製之容器。

【0028】

[高酒精飲料之製造方法]

其次，說明本實施形態之高酒精飲料之製造方法。

本實施形態之高酒精飲料之製造方法包含混合步驟及後處理步驟。

【0029】

於混合步驟中，向混合罐中適當放入水、原料用酒精等酒精、白蘭地香料、水果香料、添加劑等而製造混合後液。

於該混合步驟中，只要以酒精度數、白蘭地香料之含量、萃取物成分、糖類之含量等成為上述特定範圍之方式將各原料混合，並進行調整即可。

【0030】

並且，於後處理步驟中，例如視需要選擇性地進行過濾、殺菌、二氧化碳之添加、向容器之填充等處理。

再者，後處理步驟之過濾處理可藉由一般之過濾器或濾器而進行。又，至於後處理步驟之殺菌處理，就處理速度等觀點而言，較佳為藉由管式殺菌而進行，但只要能夠進行同樣之處理，就可以不限定於此地應用。又，後處理步驟之填充處理較佳為於將潔淨度保持為於飲料品之製造中通常進行之程度的無塵室中進行填充。並且，後處理步驟中之各處理之順序並無特別限定。

【0031】

再者，混合步驟及後處理步驟中所進行之各處理可於用以製造RTD飲料等所通常使用之設備中進行。

【0032】

如以上說明那樣，本實施形態之高酒精飲料之製造方法包含使酒精度數為特定值以上，使白蘭地香料之含量為特定範圍內，使萃取物成分為未達特定值之步驟，故能夠製造刺激之香味減弱、清爽感增強之高酒精飲料。

【0033】

(高酒精飲料之香味提升方法)

其次，說明本實施形態之高酒精飲料之香味提升方法。

本實施形態之高酒精飲料之香味提升方法為如下方法：關於高酒精飲料，使酒精度數為特定值以上、使白蘭地香料之含量為特定範圍內、使萃取物成分為未達特定值，藉此減弱刺激之香味、增強清爽感之方法。

再者，關於各成分之含量等，與上述之「高酒精飲料」中所說明之內容相同。

【0034】

如以上說明那樣，本實施形態之含果汁之高酒精飲料之香味提升方法由於使酒精度數為特定值以上，使白蘭地香料之含量為特定範圍內，使萃取物成分為未達特定值，故能夠減弱高酒精飲料之刺激之香味，使清爽感增強。

[實施例]

【0035】

《實施例1》

其次，例示滿足本發明之條件之實施例與不滿足本發明之條件之比較例，對本發明進行說明。

【0036】

[樣品之準備]

以成為表中所示之含量之方式將原料用酒精、白蘭地香料、檸檬香料(僅樣品4-2)、果糖葡萄糖液糖、酸味料、水、碳酸水加以混合而準備樣品。

再者，使樣品之20℃下之氣體壓力為2.0 kg/cm²並且使酸味料之含量為一定。又，關於樣品3-1~3-4，為了確認萃取物成分之影響而使果糖葡萄糖液糖之含量變化，但使其他樣品之果糖葡萄糖液糖之含量為一定。

【0037】

[試驗內容]

針對藉由上述之方法而製造之各樣品，進行過訓練之有識別能力之6

名官能檢查員遵照下述評價標準，關於「清爽感」、「口味均衡存在感」、「酒精之刺激之香味」、「綜合評價」，以-2、-1、0、+1、+2分之5等級評價進行獨立評分，算出其平均值。

再者，所有評價都是飲用樣品進行評價。

【0038】

(清爽感：評價標準)

關於清爽感之評價，作為飲用樣品時所感覺到的整體感覺，將「清爽感非常強」情形計為+2分，將「清爽感不強不弱」情形計為0分，將「清爽感非常弱」情形計為-2分，以5等級進行評價。並且，關於清爽感，可判斷分數越高越增強，從而較佳。

【0039】

(口味均衡存在感：評價標準)

關於口味均衡存在感之評價，將「口味均衡存在感非常強」情形記為+2分，將「口味均衡存在感不強不弱」情形記為0分，將「口味均衡存在感非常弱」情形記為-2點，以5等級進行評價。並且，關於口味均衡存在感，可判斷分數越高越增強，從而較佳。

【0040】

(酒精之刺激之香味：評價標準)

關於酒精之刺激之香味之評價，將「酒精之刺激之香味非常強」情形記為+2分，「酒精之刺激之香味不強不弱」情形記為0分，「酒精之刺激之香味非常弱」情形記為-2分，以5等級進行評價。並且，關於酒精之刺激之香味，可判斷分數越低越減弱，從而較佳。

【0041】

(綜合評價：評價標準)

關於綜合評價，將「作為碳酸酒精飲料口感之飲料非常好(非常合適)」情形記為+2分，將「作為碳酸酒精飲料口感之飲料不好不差」情形記為0分，將「作為碳酸酒精飲料口感之飲料非常差(非常不合適)」情形記為-2分，以5等級進行評價。並且，關於綜合評價，可判斷分數越高作為碳酸酒精飲料口感之飲料之香味越合適，從而較佳。

【0042】

表1~4中示出各樣品之調配值、理論值，並且示出各評價之結果。並且，表中之調配值係指實際調配之各原料之量，理論值係指根據調配值等算出之各成分於最終製品中之含量(或指標)。

再者，表中之「月桂酸乙酯」之含量係指使用氣相層析-質譜法而測定所使用之白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量，算出樣品中之月桂酸乙酯之含量之值，其係來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量。

【0043】

[表1]

No.		1-1	1-2
調配值	酒精(v/v%)	9	9
	白蘭地香料(w/v%)	0	0.001
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0000	0.0033
	萃取物成分(w/v%)	1	1
	糖質(w/v%)	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.00	0.11
	Z/X	0.0000	0.0004
評價結果	飲用時之清爽感	0.00	0.83
	酒精之刺激之香味	1.17	-0.17
	綜合評價	-1.00	0.33

【0044】

[表2]

No.		2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6
調配值	酒精(v/v%)	9	9	9	9	9	9
	白蘭地香料(w/v%)	0	0.001	0.005	0.01	0.1	1
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0000	0.0033	0.0165	0.0329	0.3290	3.2900
	萃取物成分(w/v%)	1	1	1	1	1	1
	糖質(w/v%)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.00	0.11	0.56	1.11	11.11	111.11
	Z/X	0.0000	0.0004	0.0018	0.0037	0.0366	0.3656
評價 結果	飲用時之清爽感	0.00	0.83	1.17	0.50	-0.33	-1.33
	口味均衡存在感	-1.67	-0.67	-0.17	0.50	1.50	1.33
	酒精之刺激之香味	1.17	-0.17	-0.67	-0.50	-1.00	-0.17
	綜合評價	-1.00	0.33	1.50	1.00	0.00	-0.33
評註						少許威士忌感	苦味 白蘭地 威士忌感 強烈

【0045】

[表3]

No.		3-1	3-2	3-3	3-4
調配值	酒精(v/v%)	9	9	9	9
	白蘭地香料(w/v%)	0.005	0.005	0.005	0.005
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0165	0.0165	0.0165	0.0165
	萃取物成分(w/v%)	0.5	1	3	5
	糖質(w/v%)	0.3	0.8	2.8	4.8
	Y/X×1000	0.56	0.56	0.56	0.56
	Z/X	0.0018	0.0018	0.0018	0.0018
評價 結果	飲用時之清爽感	1.17	1.17	-0.83	-1.83
	口味均衡存在感	-1.50	-0.17	1.00	1.83
	酒精之刺激之香味	0.67	-0.67	-1.17	-1.00
	綜合評價	-0.17	1.50	0.50	-0.50
評註		酸味強烈		甜	甜 甘味強烈 過濃

【0046】

[表4]

No.		4-1	4-2
調配值	酒精(v/v%)	9	9
	白蘭地香料(w/v%)	0.005	0.005
	檸檬香料(w/v%)	0	0.1
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0165	0.0165
	萃取物成分(w/v%)	1	1
	糖質(w/v%)	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.56	0.56
	Z/X	0.0018	0.0018
評價 結果	飲用時之清爽感	1.17	1.50
	口味均衡存在感	-0.17	0.50
	酒精之刺激之香味	-0.67	-0.17
	綜合評價	1.50	1.67
評註			清爽

【0047】

(結果之研究)

根據樣品1-1、1-2之結果可確認：藉由使高酒精飲料含有白蘭地香料而使酒精之刺激之香味減弱、清爽感增強。又，可確認藉由使高酒精飲料含有白蘭地香料而使綜合評價亦提升。

【0048】

根據樣品2-1~2-6之結果可確認：於高酒精飲料中之白蘭地香料之含量成為特定範圍內之情形時，酒精之刺激之香味減弱，清爽感增強。又，可確認於高酒精飲料中之白蘭地香料之含量成為特定範圍內之情形時，口味均衡存在感亦增強，並且綜合評價亦提升。

【0049】

根據樣品3-1~3-4之結果可確認：於高酒精飲料中之萃取物成分未達特定值之情形時，除能夠發揮酒精之刺激之香味之減弱效果，且亦發揮清

爽感之增強效果。

再者，樣品3-1雖然萃取物成分低、酒精之刺激之香味之分數上升若干，但為可容許之範圍內。

【0050】

根據樣品4-1、4-2之結果可確認：即使向高酒精飲料中添加水果香料(檸檬香料)，亦可發揮所需之效果，關於清爽感得到增強。

【0051】

《實施例2》

其次，例示於自實施例1變更酒精度數之情形時，滿足本發明之條件之實施例與不滿足本發明之條件之比較例，對本發明進行說明。

【0052】

[樣品之準備]

以成為表中所示之含量之方式將原料用酒精、白蘭地香料、檸檬香料(僅樣品7-2)、果糖葡萄糖液糖、酸味料、水、碳酸水加以混合而準備樣品。

再者，使樣品之20℃下之氣體壓力為2.0 kg/cm²並且使酸味料之含量為一定。又，關於樣品6-1~6-4，為了確認萃取物成分之影響而使果糖葡萄糖液糖之含量變化，但使其他樣品之果糖葡萄糖液糖之含量為一定。

【0053】

[試驗內容]

針對藉由上述之方法而製造之各樣品，進行過訓練之有識別能力之7名官能檢查員遵照與實施例1相同之評價標準，關於「清爽感」、「口味均衡存在感」、「酒精之刺激之香味」、「綜合評價」，以-2、-1、0、+1、+2分

之5等級評價進行獨立評分，算出其平均值。

再者，所有評價都是飲用樣品進行評價。

【0054】

於表5~7中示出各樣品之調配值、理論值，並且示出各評價之結果。
並且，表中之調配值係指實際調配之各原料之量，理論值係指根據調配值等算出之各成分之最終製品中之含量(或指標)。

再者，表中之「月桂酸乙酯」之含量係指使用氣相層析-質譜法而測定所使用之白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量，算出樣品中之月桂酸乙酯之含量之值，其係來自白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量。

【0055】

[表5]

No.		5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6
調配值	酒精(v/v%)	15	15	15	15	15	15
	白蘭地香料(w/v%)	0	0.001	0.005	0.01	0.1	1
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0000	0.0033	0.0165	0.0329	0.3290	3.2900
	萃取物成分(w/v%)	1	1	1	1	1	1
	糖質(w/v%)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.00	0.07	0.33	0.67	6.67	66.67
	Z/X	0.0000	0.0002	0.0011	0.0022	0.0219	0.2193
評價結果	飲用時之清爽感	0.14	0.43	0.57	0.43	-0.71	-1.14
	口味均衡存在感	-1.71	-1.00	-0.43	0.71	1.00	1.14
	酒精之刺激之香味	1.86	1.29	0.43	0.00	-0.86	-0.14
	綜合評價	-1.00	0.29	1.00	0.86	0.00	-0.71
評註							

【0056】

[表6]

No.		6-1	6-2	6-3	6-4
調配值	酒精(v/v%)	15	15	15	15
	白蘭地香料(w/v%)	0.005	0.005	0.005	0.005
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0165	0.0165	0.0165	0.0165
	萃取物成分(w/v%)	0.5	1	3	5
	糖質(w/v%)	0.8	0.8	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.33	0.33	0.33	0.33
	Z/X	0.0011	0.0011	0.0011	0.0011
評價 結果	飲用時之清爽感	1.00	0.57	-0.43	-1.57
	口味均衡存在感	-1.29	-0.43	0.57	1.86
	酒精之刺激之香味	1.14	0.43	-0.43	-1.00
	綜合評價	-0.29	1.00	0.57	-0.71
評註					

【0057】

[表7]

No.		7-1	7-2
調配值	酒精(v/v%)	15	15
	白蘭地香料(w/v%)	0.005	0.005
	檸檬香料(w/v%)	0	0.1
理論值	月桂酸乙酯(mg/L)	0.0165	0.0165
	萃取物成分(w/v%)	1	1
	糖質(w/v%)	0.8	0.8
	Y/X×1000	0.33	0.33
	Z/X	0.0011	0.0011
評價 結果	飲用時之清爽感	0.57	1.43
	口味均衡存在感	-0.43	0.57
	酒精之刺激之香味	0.43	-0.29
	綜合評價	1.00	1.86
評註			

【0058】

(結果之研究)

根據樣品5-1~5-6之結果可確認：於高酒精飲料中之白蘭地香料之含

量成為特定範圍內之情形時，酒精之刺激之香味減弱，清爽感增強。又，可確認於高酒精飲料中之白蘭地香料之含量成為特定範圍內之情形時，口味均衡存在感亦增強，並且綜合評價亦提升。

再者，將樣品5-1~5-6之結果與實施例1之樣品2-1~2-6之結果加以比較，雖存在基於酒精度數之分數之差，但可確認同樣之傾向(於白蘭地香料成為特定範圍內之情形時，清爽感之分數變高，酒精之刺激之香味之分數變低，綜合評價亦變高之傾向)。即，可確認即使酒精度數自實施例1之值進一步變高，亦可發揮所需之效果。

【0059】

根據樣品6-1~6-4之結果可確認：於高酒精飲料中之萃取物成分未達特定值之情形時，能夠發揮酒精之刺激之香味之減弱效果，且亦能夠發揮清爽感之增強效果。

再者，樣品6-1雖然萃取物成分低、酒精之刺激之香味之分數高，但較樣品5-1(萃取物成分之值不同，但不含有白蘭地香料之樣品)之分數低，故大致判斷能夠發揮酒精之刺激之香味之減弱效果。

【0060】

根據樣品7-1、7-2之結果可確認：即使向高酒精飲料中添加水果香料(檸檬香料)，亦能夠發揮所需之效果，此外，關於各評價，均成為進而較佳之結果。



202000887

【發明摘要】

【中文發明名稱】

高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法

【中文】

本發明之課題在於提供一種刺激之香味減弱並且清爽感增強之高酒精飲料、高酒精飲料之製造方法、及高酒精飲料之香味提升方法。本發明之高酒精飲料之酒精度數為7 v/v%以上，白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，萃取物成分未達2 w/v%。又，本發明之高酒精飲料之製造方法包含使酒精度數為7 v/v%以上，使白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達2 w/v%之步驟。

【指定代表圖】

無

【代表圖之符號簡單說明】

無

【發明申請專利範圍】

【第1項】

一種高酒精飲料，
其酒精度數為7 v/v%以上，
白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，
萃取物成分未達2 w/v%。

【第2項】

如請求項1之高酒精飲料，其中於將酒精度數設為X v/v%，將白蘭地香料之含量設為Y w/v%之情形時， $Y/X \times 1000$ 為0.10~2.00。

【第3項】

一種高酒精飲料，
其酒精度數為7 v/v%以上，
含有白蘭地香料，來自上述白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量為0.003~0.05 mg/L，
萃取物成分未達2 w/v%。

【第4項】

如請求項3之高酒精飲料，其中於將酒精度數設為X v/v%，將來自上述白蘭地香料之月桂酸乙酯之含量設為Z mg/L之情形時， Z/X 為0.0003~0.007。

【第5項】

如請求項1至4中任一項之高酒精飲料，其所含有之酒精之來源為伏特加酒、原料用酒精中之1種以上。

【第6項】

一種高酒精飲料之製造方法，其包含使酒精度數為7 v/v%以上，使白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達2 w/v%之步驟。

【第7項】

一種高酒精飲料之香味提升方法，其係減弱高酒精飲料之刺激之香味，增強清爽感之方法，

使上述高酒精飲料之酒精度數為7 v/v%以上，使白蘭地香料之含量為0.001~0.015 w/v%，使萃取物成分未達2 w/v%。