



(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 201633927 A

(43)公開日：中華民國 105 (2016) 年 10 月 01 日

(21)申請案號：105103411

(22)申請日：中華民國 105 (2016) 年 02 月 03 日

(51)Int. Cl.：

*A23L2/44 (2006.01)**C09K15/04 (2006.01)**C09K15/34 (2006.01)*

(30)優先權：2015/03/30 日本

JP2015-068623

2015/10/26 日本

JP2015-209719

(71)申請人：朝日啤酒股份有限公司 (日本) ASAHI BREWERIES, LTD. (JP)

日本

(72)發明人：鈴木珠未 SUZUKI, TAMAMI (JP)；田中善久 TANAKA, YOSHIHISA (JP)

(74)代理人：閻啟泰；林景郁

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：12 項 圖式數：0 共 24 頁

(54)名稱

飲料或食品、香料組成物及劣化臭生成抑制方法

DRINK OR FOOD, FRAGRANCE COMPOSITION AND METHOD FOR INHIBITING GENERATION
OF DETERIORATION SMELL

(57)摘要

本發明之飲料或食品含有柑橘類香料及植物萃取素材，並且上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，相對於上述飲料或上述食品之整體，含有上述植物萃取素材 1ppm 以上 80ppm 以下。

201633927

發明摘要

※ 申請案號：105103411

※ 申請日：105.2.3

※IPC 分類：

A23L 2/44 (2006.01)

C09K 15/04 (2006.01)

C09K 15/34 (2006.01)

【發明名稱】(中文/英文)

飲料或食品、香料組成物及劣化臭生成抑制方法

DRINK OR FOOD, FRAGRANCE COMPOSITION AND METHOD FOR
INHIBITING GENERATION OF DETERIORATION SMELL

【中文】

本發明之飲料或食品含有柑橘類香料及植物萃取素材，並且上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，相對於上述飲料或上述食品之整體，含有上述植物萃取素材 1 ppm 以上 80 ppm 以下。

【英文】

無

【代表圖】

【本案指定代表圖】：無。

【本代表圖之符號簡單說明】：

無

【本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式】：

無

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

【發明名稱】(中文/英文)

飲料或食品、香料組成物及劣化臭生成抑制方法

DRINK OR FOOD, FRAGRANCE COMPOSITION AND METHOD FOR
INHIBITING GENERATION OF DETERIORATION SMELL

【技術領域】

【0001】 本發明係關於一種飲料或食品、香料組成物及劣化臭生成抑制方法。

【先前技術】

【0002】 先前，廣泛藉由將柑橘類香料添加至飲料等而對飲料等附加如檸檬之柑橘類特有的風味。又，藉由附加此種柑橘類特有之風味，可對飲用該飲料等者賦予舒暢之爽快感。

此處，作為該柑橘類香料之代表性之香氣成分，可列舉檸檬醛或檸檬烯等。

【0003】 此處，已知此種柑橘類香料中所含有之香氣成分會因進行加熱或長期保存而轉化為其他成分。又，作為進行針對此種見解之對策之例，已知有如下技術。

【0004】 例如專利文獻 1 中揭示有如下技術：為了抑制將檸檬醛加熱等時產生之對甲苯乙酮等之生成，而添加自木瓜、芒果、山竹、油柑子（myrobalan）、石榴或可可之經溶劑萃取而成之萃取物、或表兒茶素、表兒

茶素沒食子酸酯、表沒食子兒茶素(epigallocatechin)沒食子酸酯、酵素處理芸香苷、槲皮素、阿魏酸、咖啡酸、迷迭香酸、丁香酸或沒食子酸。

【0005】 又，專利文獻 2 中揭示有使用聖草次苷(eriocitrin)或聖草次苷含有物作為檸檬醛等香料成分的劣化抑制劑之技術。

此外，已知有使用明日葉、鰐梨、車前草等之溶劑萃取物而抑制檸檬醛或含有檸檬醛之製品的劣化臭之生成的技術（參照專利文獻 3）、或使用番荔枝屬植物之果皮的溶劑萃取物作為香料劣化抑制劑之技術（參照專利文獻 4）。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0006】 專利文獻 1：日本特開 2002－180081 號公報

專利文獻 2：日本特開 2001－61461 號公報

專利文獻 3：日本特開 2004－18613 號公報

專利文獻 4：日本特開 2004－292778 號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之課題]

【0007】 即，如專利文獻 1～4 中所記載，仍積極地進行用以保持柑橘類香料所固有之香氣之研究，期望於設計各種製品之方面之技術開拓。

【0008】 此處，本發明人等進行研究，結果得知存在如下課題：想要藉由如上所述之方法保持柑橘類香料所固有之香氣時，必須添加一定量以上之添加劑，由此會帶來對飲料等賦予源自植物萃取素材等之不快的味道

之結果。

即，如上所述之方法雖然可實現對於保持柑橘類香料所固有之香氣之目的，但有損害作為飲料或食品整體之風味的傾向，而於該方面留有改善之餘地。

【0009】 本發明鑒於上述情況，其課題在於提供一種用以保持柑橘類香料所固有之香氣且保持作為飲料或食品整體的風味之劣化臭生成抑制方法、及應用此種方法之飲料或食品。

[解決課題之技術手段]

【0010】 為了解決上述課題，本發明人等進行了努力研究，結果發現：於使特定之植物萃取素材作用於含有柑橘類香料之飲料等時，會發揮出極為顯著之劣化臭抑制作用。

又，如此，由於帶來顯著之劣化臭抑制作用，故而即便為有限之添加量亦可充分地抑制飲料等之劣化臭之生成。

【0011】 即，根據本發明，提供一種飲料或食品，
其含有柑橘類香料及植物萃取素材，
上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，

相對於上述飲料或上述食品之整體，含有上述植物萃取素材 1 ppm 以上 80 ppm 以下。

【0012】 又，根據本發明，提供一種香料組成物，
其含有柑橘類香料及植物萃取素材，
上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物

中之至少一種。

【0013】 又，根據本發明，提供一種劣化臭生成抑制方法，其係含有柑橘類香料之飲料或食品之劣化臭生成抑制方法，其特徵在於：

該方法對上述飲料或上述食品添加植物萃取素材，

上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，

相對於上述飲料或上述食品之整體，添加 1 ppm 以上 80 ppm 以下之上述植物萃取素材。

[發明之效果]

【0014】 於本發明之劣化臭生成抑制方法中，藉由對含有柑橘類香料之飲料或食品添加特定之植物萃取素材而抑制劣化臭之生成。

此處，該植物萃取素材即便為少量之添加亦可充分地抑制劣化臭之生成。因此，可於不對飲料或食品過度地賦予植物萃取素材所特有的味道之情況下發揮出抑制劣化臭之生成的效果。

又，基於此種見解，可實現作為含有柑橘類香料之飲料或食品其劣化臭之生成得到充分抑制之製品。

【圖式簡單說明】

無

【實施方式】

【0015】 以下，基於實施形態對本發明進行說明。

【0016】 （劣化臭生成抑制方法）

首先，對本實施形態之劣化臭生成抑制方法進行說明。

本實施形態之劣化臭生成抑制方法係以下所示者。

一種劣化臭生成抑制方法，其係含有柑橘類香料之飲料或食品之劣化臭生成抑制方法，其特徵在於：

該方法對上述飲料或上述食品添加植物萃取素材，

上述植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，

相對於上述飲料或上述食品之整體，添加 1 ppm 以上 80 ppm 以下之上述植物萃取素材。

【0017】 即，本實施形態之劣化臭生成抑制方法對含有柑橘類香料之飲料或食品添加特定之植物萃取素材，藉此，可抑制於對柑橘類香料進行加熱或長期保存時產生之劣化臭成分之生成。

【0018】 此處，本實施形態之劣化臭生成抑制方法所使用之植物萃取素材顯示出極高之劣化臭生成抑制作用。

因此，該植物萃取素材即便為有限之添加量亦顯示出充分之劣化臭生成抑制作用，可於不對飲料或食品過度地賦予源自植物萃取素材之味道等之情況下抑制柑橘類香料之劣化。

又，該植物萃取素材本身有苦味少之傾向，不易損害飲料或食品本身所具有之風味等。因此，與先前存在之劣化臭生成抑制方法相比，可擴大製品設計之廣度。

進而，本實施形態之植物萃取素材呈現出適度之澀味，於對飲料或食

品添加少量之情形時，可賦予良好之餘味。

即，可謂該植物萃取素材可賦予源自植物萃取素材之良好之餘味，並且抑制柑橘類香料之劣化。

【0019】 （柑橘類香料）

作為本實施形態之劣化臭生成抑制方法之柑橘類香料，係自含有加熱時或保存時會生成劣化臭之成分的香料中選擇。

作為其代表性之例，可列舉：含有加熱時或保存時會生成對異丙甲苯及對甲苯乙酮之檸檬醛的香料，或含有加熱時或保存時會生成對異丙甲苯之檸檬烯的香料。

再者，本實施形態之劣化臭生成抑制方法，具體而言，會抑制上述對異丙甲苯或對甲苯乙酮之生成，於含有檸檬醛作為柑橘類香料之情形時，發揮出極為顯著之效果。

【0020】 於本實施形態中，飲料或食品之整體中之柑橘類香料的含量可根據所設計之製品而適當設定。

作為該柑橘類香料之含量之下限值，例如相對於飲料或食品之整體為 1 ppm 以上，較佳為 3 ppm 以上，更佳為 5 ppm 以上。

又，飲料或食品之整體中之柑橘類香料的含量之上限值例如為 10000 ppm 以下，較佳為 5000 ppm 以下，更佳為 3000 ppm 以下。此處，ppm 為質量比。

【0021】 又，於柑橘類香料中含有檸檬醛之情形時，作為該檸檬醛之含量之下限值，例如相對於飲料或食品之整體，為 0.01 ppm 以上，較佳為 0.03 ppm 以上，更佳為 0.05 ppm 以上。

又，飲料或食品整體中之檸檬醛之含量之上限值例如為 1000 ppm 以下，較佳為 500 ppm 以下，更佳為 100 ppm 以下。此處，ppm 為質量比。

【0022】 又，於柑橘類香料中含有檸檬烯之情形時，作為該檸檬烯之含量之下限值，例如相對於飲料或食品之整體，為 0.05 ppm 以上，較佳為 0.1 ppm 以上，更佳為 0.5 ppm 以上。

又，飲料或食品整體中之檸檬烯之含量之上限值例如為 3000 ppm 以下，較佳為 2000 ppm 以下，更佳為 1000 ppm 以下。此處，ppm 為質量比。

【0023】 （飲料或食品）

本實施形態之劣化臭生成抑制方法不論是習慣上含有柑橘類香料之飲料或食品中之任一者，均可加以應用，藉由添加特定量之下述植物萃取素材而達成。

即，於本實施形態中，提供一種含有柑橘類香料及特定之植物萃取素材之飲料或食品，藉由將該植物萃取素材之添加量設定為特定範圍內，可發揮出保持柑橘類香料所固有之香氣且保持作為飲料或食品整體之風味之效果。

【0024】 具體而言，可將本實施形態之劣化臭生成抑制方法用於清涼飲料、乳酸菌飲料、無果汁飲料、含果汁飲料、紅茶、綠茶、營養飲料等飲料，亦可將該方法使用於冰淇淋或糖、口香糖等甜食類、調味醬等調味料類等食品。

於該等中，本實施形態之劣化臭生成抑制方法可尤佳地用於製品為飲料之情形。

【0025】 又，作為飲料，可為酒精飲料，又，亦可為非酒精飲料。再

者，作為酒精飲料之酒精濃度之下限值例如為 1%以上，較佳為 2%以上，更佳為 3%以上。

又，作為酒精飲料之酒精濃度之上限值例如為 25%以下，較佳為 20%以下，更佳為 18%以下。此處，酒精濃度之單位為體積（v/v）%。

【0026】 關於本實施形態之飲料之 pH，柑橘類香料有如下傾向：飲料之 pH 越低，越容易發生改質，結果越容易生成引起劣化臭之化合物。

因此，於本實施形態之劣化臭生成抑制方法中，於飲料為酸性，即飲料之 pH 未達 7 之情形時，其效果變得顯著。就相同之觀點而言，亦可將飲料之 pH 設為未達 6，亦可將 pH 設為未達 5。

再者，飲料之 pH 可依照公知之方法進行測量，例如可使用東亞 DKK 公司製造之 pH 計 HM-30R 等進行測量。

【0027】 又，為了調整為如上所述之 pH，亦可適當對飲料添加 pH 調整劑。作為該 pH 調整劑，只要根據所設計之製品而適當選擇即可，例如可列舉如檸檬酸之羧酸或如檸檬酸鈉之羧酸鹽等。

又，該 pH 調整劑只要一面逐次觀測飲料之 pH，一面調整添加量即可。

【0028】 （植物萃取素材）

繼而，對使用於本實施形態之劣化臭生成抑制方法之植物萃取素材進行說明。

於本實施形態之劣化臭生成抑制方法中，使用以下者作為植物萃取素材。

- （1）來自懸鉤子之萃取物
- （2）來自橄欖之萃取物

再者，於本實施形態中，該等植物萃取素材之形狀可為固體狀（粉體狀），亦可為液狀。

【0029】 （來自懸鉤子之萃取物）

本實施形態中所使用之來自懸鉤子之萃取物為甜茶(tien cha)之萃取物。

成為該來自懸鉤子之萃取物的基礎之懸鉤子可自公知之源自懸鉤子屬之植物者中適當選擇，例如可自甜茶（學名：Rubus suavissimus S. Lee）、黑莓（學名：Rubus spp.）、寒莓（學名：Rubus buergeri）、玉山懸鉤子（學名：Rubus pentalobus）、刺莓（學名：Rubus resifolius）、高粱泡（學名：Rubus lambertianus SERINGE）等植物中任意選擇使用。

於該等中，來自甜茶之萃取物由於苦味相對較少，故而可較佳地用於本實施形態之劣化臭生成抑制方法。

又，作為本實施形態之來自懸鉤子之萃取物，例如可採用自甜茶之葉之萃取物。

【0030】 再者，本實施形態之來自懸鉤子之萃取物，例如可設為利用水或乙醇或該等之混合溶劑自懸鉤子進行萃取而獲得之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，可使被認為會抑制柑橘類香料之劣化的有效成分有效率地溶出，可充分地提高本實施形態之效果。

【0031】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域中通常進行之條件中適當設定，例如只要藉由對懸鉤子之粉碎物添加上述溶劑並進行浸漬法或加熱回流法，進行萃取即可。

採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳藉由離心分離、過濾、壓榨、精製等而去除不溶物。

【0032】 於本實施形態之來自懸鉤子之萃取物中，作為市售者，可使用丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」或松浦藥業股份有限公司製造之「甜茶萃取物」等。

該等製品由於獲取容易性高，又，劣化臭生成之抑制效果高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0033】 （來自橄欖之萃取物）

本實施形態之橄欖之萃取物所使用之橄欖可使用學名：Olea europaea。

作為橄欖之品種，例如可使用 Mission、Manzanillo、Nevadillo Blanco、Picual、Hojiblanca、Arbequina、Sevillano、Correggiola、Black Italian、Helena、Rosciola、Europaena、One seven seven、Pendolino、Taggiasca、White、Maurino、Kalamata、Tiny Oil Kalamata、Olympia、Paragon、Washington、American、SA. Verdale、Aucklan、Crist、Rakino、Azapa、Barnea、Barouni、Arecuzzo、Cornicabra、Manzanilla、Gordal、Frantoio、Moraiolo、Leccino、Coratina、Ascolana Terena 等。

又，作為本實施形態之來自橄欖之萃取物，例如可採用自橄欖之葉或果實之萃取物。

【0034】 再者，本實施形態之來自橄欖之萃取物，例如可設為利用水或乙醇或該等之混合溶劑自橄欖進行萃取而獲得之萃取物。

藉由採用上述溶劑作為萃取溶劑，可使被認為會抑制柑橘類香料之劣化之有效成分有效率地溶出，可充分地提高本實施形態之效果。

【0035】 再者，具體之萃取條件可自本技術領域中通常進行之條件中適當設定，例如只要藉由對橄欖之粉碎物添加上述溶劑並進行浸漬法或加熱回流法，進行萃取即可。

採用浸漬法之情形時之溫度條件只要自溶劑之凝固點以上沸點以下之溫度條件中適當選擇即可。

又，於該萃取時，較佳藉由離心分離、過濾、壓榨、精製等而去除不溶物。

【0036】 於本實施形態之來自橄欖之萃取物中，作為市售者，可使用 Sunbright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」或印帝納公司製造之「OLEASELECT（註冊商標）」等。

該等製品由於獲取容易性高，又，劣化臭生成之抑制效果高，故而可較佳地用於本實施形態。

【0037】 於本實施形態中，作為對於飲料或食品添加上述植物萃取素材之量之下限值為 1 ppm 以上，更佳為 3 ppm 以上，進而較佳為 5 ppm 以上，特佳為 10 ppm 以上。

藉由如此設定植物萃取素材之添加量，可充分地抑制柑橘類香料之劣化。

又，作為對於飲料或食品添加上述植物萃取素材之量之上限值為 80 ppm 以下，較佳為 70 ppm 以下，更佳為 60 ppm 以下，進而較佳為 50 ppm 以下，特佳為 40 ppm 以下。

藉由如此設定植物萃取素材之添加量，可抑制飲料或食品所固有之風味受到損害。

此處，ppm 為質量比。

【0038】 （香料組成物）

於上述劣化臭生成抑制方法中，揭示了對含有柑橘類香料之飲料或食品添加特定植物萃取素材之態樣，但作為其他實施形態，亦可藉由事先製備含有柑橘類香料及植物萃取素材之香料組成物，並將該香料組成物添加至飲料或食品，而表現出所欲之效果。

【0039】 此種香料組成物，例如相對於柑橘類香料 100 質量份，含有 0.01 質量份以上之上述植物萃取素材，更佳含有 0.1 質量份以上，進而較佳含有 1 質量份以上，特佳含有 5 質量份以上。

再者，本實施形態之香料組成物未必必須整體均勻，植物萃取素材可以固體狀混合，亦可分液為多層。

又，關於本實施形態之香料組成物中所含有之植物萃取素材之上限值，例如相對於柑橘類香料 100 質量份，可設為 8000 質量份以下，又，於一態樣中，相對於柑橘類香料 100 質量份，亦可設為 5000 質量份以下。

【0040】 此處，如上所述，柑橘類香料因加熱時或長期保存時，又，放置於 pH 低之環境中，而容易引起改質。對此，於本實施形態之香料組成物中，藉由添加植物萃取素材，可充分地抑制因柑橘類香料之劣化所引起之變味之產生。

作為關於該香料組成物之具體之態樣為如下態樣：就保持柑橘類香料所固有之香氣之觀點而言，較佳將香料組成物與非活性氣體一併收容於容器中後進行密閉，並於陰涼處保管。

【0041】 以上，對本發明之實施形態進行了說明，但該等為本發明之

例示，亦可採用除上述以外之各種構成。

[實施例]

【0042】 以下，使用實施例詳細說明本發明，但本發明並不受該等實施例之記載任何限定。

【0043】 首先，於本實施例項中，飲料中所含有之各成分之量係使用氣相層析（GC）分析進行定量。該分析之順序如下所示。

（樣品製作方法）

稱量試樣 50.0 g，添加作為內部標準之 2-辛醇 100 μ L 後，利用 50 mL 之水進行稀釋。另外，準備依序利用二氯甲烷（5 mL）、乙醇（5 mL）、水（20 mL）調整過之固相（Waters 公司製造之 Oasis HLB 200 mg/6 cc），使上述獲得之稀釋試樣中所含有之有機成分全量吸附。然後，利用二氯甲烷 5 mL 進行溶出，將該溶出液利用無水硫酸鈉進行脫水，將其上清液移注至史匹茲管(Spitz tube)中並藉由氮氣沖洗而濃縮至 200 μ L，從而製作分析用樣品。再者，試樣製備係 2 點並行地進行。

（定量方法）

該分析用樣品係於以下所示之條件下進行 GC 分析。試樣中之成分量係根據與用作內部標準之 2-辛醇之波峰之面積比而計算。又，將對於同一試樣 2 點並行地進行而得之分析值之平均值設為試樣中之成分量，而進行定量。

（GC 條件）

機器名：安捷倫科技公司製造 5973inert Mass Selective Detector

管柱：DB-WAX（60 m×0.25 mm，0.25 μ m）

烘箱溫度：40°C（1 min）－（3°C／min）－210°C（3 min）

流量：1 mL／min

注入溫度：250°C

注入量：1 μ L

分流比：10：1

【0044】 （實施例 A1）

準備酒精濃度 7.3%且含有檸檬醛 10 ppm 之飲料作為樣本液，使用檸檬酸及檸檬酸三鈉以 pH 成為 3.3 之方式調整該飲料之 pH。再者，此處，pH 係使用東亞 DKK 公司製造之 pH 計 HM-30R 進行測量。

將丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」以成為飲料整體之 10 ppm 之方式添加至該飲料中並栓緊後，於 37°C 之溫度靜置 7 天。於靜置後，對飲料中所含有之對異丙甲苯之量、對甲苯乙酮之量進行定量。

關於該含量，作為與下述比較例 A1 中之各成分之含量之比而示於表 1。

【0045】 （實施例 A2）

於實施例 A1 之方法中，將丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」之添加量調整為 50 ppm，除此以外，利用與實施例 A1 相同之方法進行靜置，並對飲料中所含有之各成分之量進行定量。將結果示於表 1。

【0046】 （比較例 A1）

於實施例 A1 之方法中，不添加丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」，除此以外，利用與實施例 A1 相同之方法進行靜置，並對飲料中所含有之各成分之量進行定量。將該比較例 A1 之結果作為對照（100%）而示於表 1。

【0047】 [表 1]

			實施例 A1	實施例 A2	比較例 A1
配方	乙醇	%	7.3	7.3	7.3
	檸檬醛	ppm	10	10	10
	懸鉤子萃取物	ppm	10	50	0
分析值	pH		3.3	3.3	3.3
	對異丙甲苯生成率	%	6.5	1.2	100
	對甲苯乙酮生成率	%	21.1	10.3	100

【0048】 （實施例 B1）

準備酒精濃度 7.3%且含有檸檬醛 10 ppm 之飲料作為樣本液，使用作為 pH 調整劑之檸檬酸三鈉以 pH 成為 3.3 之方式調整該飲料之 pH。再者，此處，pH 係使用東亞 DKK 公司製造之 pH 計 HM-30R 進行測量。

將 Sunbright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」以成為飲料整體之 10 ppm 之方式添加至該飲料中並栓緊後，於 37°C 之溫度靜置 7 天。於靜置後，對飲料中所含有之對異丙甲苯之量、對甲苯乙酮之量進行定量。

關於該含量，作為與下述比較例 B1 中之各成分之含量之比而示於表 2。

【0049】 （實施例 B2）

於實施例 B1 之方法中，將 Sunbright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」之添加量調整為 50 ppm，除此以外，利用與實施例 B1 相同之方法進行靜置，並對飲料中所含有之各成分之量進行定量。將結果示於表 2。

【0050】 （比較例 B1）

於實施例 B1 之方法中，不添加 Sunbright 股份有限公司製造之「Olivex

（註冊商標）HT6」，除此以外，利用與實施例 B1 相同之方法進行靜置，並對飲料中所含有之各成分之量進行定量。將該比較例 B1 之結果作為對照（100%）而示於表 2。

【0051】 [表 2]

			實施例 B1	實施例 B2	比較例 B1
配方	乙醇	%	7.3	7.3	7.3
	檸檬醛	ppm	10	10	10
	橄欖果實萃取物	ppm	10	50	0
分析值	pH		3.3	3.3	3.3
	對異丙甲苯生成率	%	18.6	1.1	100
	對甲苯乙酮生成率	%	46.0	8.2	100

【0052】 （試驗例 C1－C7）

以表 3 所示之配方製作含有檸檬酸、蔗糖素之飲料，然後，添加表 3 所示之萃取物後，請 6 名熟練之官能檢查員實施官能評價。再者，試驗例 C1～C3 中所使用之懸鉤子萃取物為丸善製藥股份有限公司製造之「懸鉤子乾燥萃取物 F」，試驗例 C4～C6 中所使用之橄欖果實萃取物為 Sunbright 股份有限公司製造之「Olivex（註冊商標）HT6」，試驗例 C7 中未添加該等萃取物。

作為評價之基準，「餘味」係請各官能檢查員自「1：差」、「2：稍差」、「3：普通」、「4：稍佳」、「5：佳」中舉出一者，作為由 6 名官能檢查員獲得之得分之平均值而以數值表示。

「苦澀味」係請各官能檢查員自「1：弱」、「2：稍弱」、「3：普通」、「4：稍強」、「5：強」中舉出一者，作為由 6 名官能檢查員獲得之得分之平均值而以數值表示。

「綜合評價」係請各官能檢查員自「1：差」、「2：稍差」、「3：普通」、「4：稍佳」、「5：佳」中舉出一者，作為由 6 名官能檢查員獲得之得分之平均值而以數值表示。

結果如以下之表 3 所示。

【0053】 [表 3]

配方	檸檬酸	試驗例 C1	試驗例 C2	試驗例 C3	試驗例 C4	試驗例 C5	試驗例 C6	試驗例 C7
	%	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	蔗糖素	200	200	200	200	200	200	200
	懸鉤子萃取物	10	50	100	—	—	—	—
	橄欖果實萃取物	—	—	—	10	50	100	—
官能評價結果	餘味	4.0	2.8	2.0	3.8	3.7	2.7	1.5
	苦澀味	2.7	3.7	4.7	2.3	3.3	4.5	1.8
	綜合評價	4.2	3.0	1.7	4.5	3.5	2.0	1.7

【0054】 如表 3 所示，於添加有適量之懸鉤子萃取物之試驗例 C1、C2 及添加有適量之橄欖果實萃取物之試驗例 C4、C5 中，藉由賦予適度之苦澀味而改善餘味，可獲得高於試驗例 C7 之綜合評價。另一方面，於試驗例 C3、C6 中，因苦澀味變強，而餘味或綜合評價成為與試驗例 C7 同等之級別。

再者，對於各試驗例，要求官能檢查員進行評註。

作為試驗例 C1，「甜味之暢快感良好」之評價有 3 票，「味道有層次」之評價有 1 票。又，作為試驗例 C2，「稍微感覺到澀味」之評價有 3 票。進而，作為試驗例 C3，可列舉「澀味強」之評價有 6 票，「感覺到懸鉤子臭」之評價有 1 票。

作為試驗例 C4，「甜味之暢快感良好」之評價有 2 票，「味道濃郁」之評價有 1 票。進而，作為試驗例 C6，可列舉「感覺到澀味」之評價有 4 票。

又，作為試驗例 C7，「餘甜味明顯」之評價有 3 票。

根據以上之結果，可謂藉由對含有柑橘類香料之飲料等添加特定量之懸鉤子或橄欖萃取物，可賦予良好之餘味，並且抑制柑橘類香料之劣化。

[產業上之可利用性]

【0055】 本發明之劣化臭生成抑制方法可保持柑橘類香料所固有之香氣，且保持作為飲料或食品整體之風味。該方法對於含有柑橘類香料之各種製品之開發有用。

又，本發明之飲料或食品係劣化臭之生成得到充分抑制者，可對飲用或食用其者有效地帶來令人愉快之香氣。

【0056】 本申請案係主張以於 2015 年 3 月 30 日提出申請之日本申請

案特願 2015－068623 號及於 2015 年 10 月 26 日提出申請之日本申請案特願 2015－209719 號為基礎之優先權，將其全部揭示內容併入本文中。

【符號說明】

無。

申請專利範圍

1. 一種飲料或食品，其含有柑橘類香料及植物萃取素材，該植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，
相對於該飲料或該食品之整體，含有該植物萃取素材 1 ppm 以上 80 ppm 以下。
2. 如申請專利範圍第 1 項之飲料或食品，其中，該飲料或該食品相對於該飲料或食品整體，含有 1 ppm 以上 10000 ppm 以下之該柑橘類香料。
3. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲料或食品，其中，該柑橘類香料含有檸檬醛。
4. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲料或食品，其中，該植物萃取素材係來自懸鉤子之利用水或乙醇或該等之混合溶劑而得的萃取物。
5. 如申請專利範圍第 1 或 2 項之飲料或食品，其中，該植物萃取素材係來自橄欖之利用水或乙醇或該等之混合溶劑而得的萃取物。
6. 一種香料組成物，其含有柑橘類香料及植物萃取素材，該植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種。
7. 一種劣化臭生成抑制方法，其係含有柑橘類香料之飲料或食品之劣化臭生成抑制方法，其特徵在於：

該方法對該飲料或該食品添加植物萃取素材，

該植物萃取素材含有選自來自懸鉤子之萃取物及來自橄欖之萃取物中之至少一種，

相對於該飲料或該食品之整體，添加 1 ppm 以上 80 ppm 以下之該植物萃取素材。

8. 如申請專利範圍第 7 項之劣化臭生成抑制方法，其中，該飲料或該食品相對於該飲料或食品整體，含有 1 ppm 以上 10000 ppm 以下之該柑橘類香料。
9. 如申請專利範圍第 7 或 8 項之劣化臭生成抑制方法，其中，該柑橘類香料含有檸檬醛。
10. 如申請專利範圍第 7 或 8 項之劣化臭生成抑制方法，其中，該植物萃取素材係來自懸鉤子之利用水或乙醇或該等之混合溶劑而得的萃取物。
11. 如申請專利範圍第 7 或 8 項之劣化臭生成抑制方法，其中，該植物萃取素材係來自橄欖之利用水或乙醇或該等之混合溶劑而得的萃取物。
12. 如申請專利範圍第 7 或 8 項之劣化臭生成抑制方法，其中，該方法抑制對異丙甲苯或對甲苯乙酮之生成。