

明 細 書

発明の名称：

高甘味度甘味料による不快味を改善するための組成物

技術分野

[0001] 本発明は、高甘味度甘味料による不快味を改善するための組成物に関する。

背景技術

[0002] 近年、ダイエット志向や健康志向等により、高甘味度甘味料を含む食品が広く知られるようになった。高甘味度甘味料は、砂糖と比較してカロリーが低く、少量でも強い甘みを感じることができる一方で、口腔刺激感、甘味持続及び／又はエグ味等の不快味を有するという欠点を有する。そのため、高甘味度甘味料を含む食品を開発する場合には、高甘味度甘味料による不快味を改善することが求められる。なかでも、酵母抽出物、特に酵母エキスをを用いた、高甘味度甘味料による不快味を改善する方法（マスキング剤）が着目されている（特許文献1～3）。

先行技術文献

特許文献

[0003] 特許文献1：特開2000-37170号公報
特許文献2：国際公開第2013/031746号
特許文献3：特開2018-75043号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0004] しかしながら、上記で開示されている、高甘味度甘味料による不快味を改善する方法（マスキング剤）は、オフフレーバーの原因となりうる酵母臭があること、及び／又は高甘味度甘味料による不快味のマスキング効果が十分でないことから、満足のいくものでは

