

【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】平成17年7月21日(2005.7.21)

【公表番号】特表2004-518449(P2004-518449A)

【公表日】平成16年6月24日(2004.6.24)

【年通号数】公開・登録公報2004-024

【出願番号】特願2002-574764(P2002-574764)

【国際特許分類第7版】

A 2 3 L 1/22

【F I】

A 2 3 L 1/22 Z

【手続補正書】

【提出日】平成15年11月28日(2003.11.28)

【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】

保管中の芳香の所望なフレーバーまたは官能特性の損失または分解に対して芳香供給成分を安定化する方法であって、芳香供給成分を、少なくとも1個の孤立電子対を有する少なくとも1個の原子を含む親核試薬の安定剤であって、望ましくない化合物と化学的に相互作用して、(a)保管中に芳香含有成分中の芳香の1個以上の所望なフレーバーまたは官能特性のかなりの部分を保持し、(b)芳香供給成分の保管中に質の悪いフレーバーの生成を減少させる安定化した芳香供給成分を形成するのに有効な量で存在する上記安定剤と会合させ、安定化した芳香供給成分を保管した後、これを食物、飲料、食物形成または飲料形成材料の他の成分、および場合によっては液体と組み合わせて、消費用の製品を形成させ、この製品が、安定化されていない芳香供給成分と比較して改良されたまたは高められた芳香を含むようにすることを含んでなる、上記方法。

【請求項2】

安定剤が硫黄、窒素、酸素または炭素の少なくとも1個の原子を含み、約1-50,000ppmの量で含まれている親核試薬である、請求項2に記載の方法。

【請求項3】

安定剤がSO<sub>2</sub>、亜硫酸塩、または亜硫酸塩、チオール、アミンまたはアミノ酸を含むか、または生成し、約1-20,000ppmの量で含まれている物質である、請求項1に記載の方法。

【請求項4】

安定剤が、システインまたはグルタチオン、またはそれらの塩を含んでなる、請求項1に記載の方法。

【請求項5】

安定剤が、芳香供給成分と会合した化合物のアルデヒド基と反応するのに十分な量で含まれている酵素である、請求項1に記載の方法。

【請求項6】

酸化防止剤に安定剤を供給し、芳香の望ましいフレーバーまたは官能特性を供給する化合物の酸化を減少させまたは防止することを更に含んでなる、請求項1に記載の方法。

【請求項7】

安定化した芳香供給成分を乾燥して粉末として、後で液体を加えて消費の目的で再構成

するときまで保管する、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 8】

安定化した芳香供給成分を、保管中に芳香供給成分に加える材料に安定剤を組込むことによって調製する、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 9】

安定化した芳香供給成分を食物形成または飲料形成成分、および液状食物または飲料製品を形成するための液体と組合せ、液体生成物を乾燥して、粉末の保管中に少なくとも6ヶ月から1年以上の期間芳香の初期フレーバーまたは官能特性を保持する固形材料を得ることを更に含んでなる、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 10】

安定化した芳香供給成分を、安定剤を含む多孔性膜、フィルムまたは紙材料中を芳香供給成分を通過させることによって調製する、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 11】

安定剤が気体であり、安定化した芳香供給成分を、この気体を芳香供給成分中またはその周囲を通過させて安定化した芳香供給成分を形成させることによって形成する、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 12】

芳香がチョコレートまたはココア芳香、茶芳香、麦芽またはメイラード反応フレーバーである、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 13】

芳香供給成分がコーヒー芳香であり、安定剤がコーヒー芳香と会合した化合物に含まれているカルボニル基の幾らかまたは全部と反応し、コーヒー芳香からのピロール損失を減少させまたは抑制し、またはコーヒー芳香中のチオールの分解を減少させまたは抑制することにより、コーヒー芳香の少なくとも6ヶ月間の保存中にコーヒー芳香の所望なフレーバーまたは官能特性を保持するのに十分な量で含まれている、請求項 1 に記載の方法。