



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0026166

(51)⁷ A23L 1/22

(13) B

(21) 1-2014-02962

(22) 06/02/2013

(86) PCT/JP2013/052667 06/02/2013

(87) WO 2013/118741 A1 15/08/2013

(30) 2012-023550 06/02/2012 JP

(45) 25/11/2020 392

(43) 25/11/2014 320A

(73) AJINOMOTO CO., INC. (JP)

15-1, Kyobashi 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 104-8315 Japan

(72) ASO, Yuihaku (JP).

(74) Công ty TNHH một thành viên Sở hữu trí tuệ VCCI (VCCI-IP CO.,LTD)

(54) CHẾ PHẨM TRUYỀN MÙI THƠM VÀ/HOẶC HƯƠNG VỊ VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT THỰC PHẨM HOẶC ĐỒ UỐNG

(57) Sáng chế đề xuất chế phẩm có thể truyền, cho thực phẩm hoặc đồ uống, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, thực phẩm hoặc đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống.

Phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống này bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng, nồng độ của axit béo mạch ngắn được bổ sung là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, và nồng độ của methional được bổ sung là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến chế phẩm có thể truyền, cho thực phẩm hoặc đồ uống, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có.

Ngoài ra, sáng chế đề cập đến thực phẩm và đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Thực phẩm được ủ hoặc lên men và sản phẩm chiết xuất từ hải sản như nguyên liệu cá ngừ, xốt đậu tương, tương Nhật Bản, nước xốt cá, sản phẩm chiết từ sò và các sản phẩm tương tự được sử dụng để nấu ăn ở các quốc gia trên khắp thế giới làm cơ sở cho bữa ăn. Tuy nhiên, sản phẩm chiết xuất từ nấm men, mà là gia vị mặn đại diện, có vấn đề là dễ dàng tạo ra các mùi lạ khi được bổ sung, và sự phát triển của chế phẩm có thể truyền mùi thơm và/hoặc hương vị mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, cho thực phẩm và đồ uống, cũng như phương pháp truyền mùi thơm và/hoặc hương vị là được mong đợi.

Mặt khác, trong khi có các thông báo về những nỗ lực cải thiện hương vị của nước xốt cá và tương bằng cách phân tích các thành phần tạo hương vị chứa trong nước xốt cá và xốt đậu tương, xử lý để làm giảm các thành phần không ưa thích trong số các thành phần này và các phương pháp tương tự (các tài liệu sáng chế 1 đến 3), phương pháp truyền mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có cho thực phẩm và đồ uống là chưa được mô tả.

Danh mục tài liệu trích dẫn

Các tài liệu sáng chế

Tài liệu sáng chế 1: JP-A-11-123064

Tài liệu sáng chế 2: JP-A-2004-187561

Tài liệu sáng chế 3: JP-A-2008-212051

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Các vấn đề được giải quyết bởi sáng chế

Với tình trạng kỹ thuật được đề cập nêu trên, mục đích của sáng chế là đề xuất chế phẩm có thể truyền, cho thực phẩm hoặc đồ uống, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có.

Mục đích của sáng chế là đề xuất thực phẩm và đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống.

Các phương tiện giải quyết vấn đề của sáng chế

Tác giả sáng chế đã tiến hành các nghiên cứu sâu rộng về các vấn đề nêu trên và ngạc nhiên khi phát hiện ra rằng mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có có thể được truyền vào thực phẩm hoặc đồ uống mà không tạo mùi vị lạ, bằng cách bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn và methional ở các nồng độ cụ thể cho thực phẩm hoặc đồ uống. Tác giả sáng chế đã khám phá ra rằng cảm giác ban đầu và cảm giác chín cũng có thể được truyền cùng với mùi thơm và/hoặc hương vị này.

Tác giả sáng chế đã tiếp tục tiến hành nghiên cứu dựa trên những phát hiện này và đã hoàn thành sáng chế.

Theo đó, sáng chế đề xuất như sau.

[1] Phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống, bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng,

nồng độ của axit béo mạch ngắn được bổ sung là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, và

nồng độ của methional được bổ sung là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng.

[2] Phương pháp theo mục [1], trong đó axit béo mạch ngắn là axit isovaleric.

[3] Phương pháp theo mục [1] hoặc [2], trong đó thực phẩm hoặc đồ uống là một loại bất kỳ được chọn từ nhóm bao gồm nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn

gốc từ hải sản, thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản làm nguyên liệu thô, thực phẩm được ủ hoặc lên men, và gia vị.

[4] Thực phẩm hoặc đồ uống được sản xuất bằng phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [3].

[5] Chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị chứa 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on với lượng không nhỏ hơn 0,12 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 130 ppm tính theo trọng lượng,

axit béo mạch ngắn với lượng không nhỏ hơn 1,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 1400 ppm tính theo trọng lượng, và

methional với lượng không nhỏ hơn 400 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 460000 ppm tính theo trọng lượng.

[6] Chế phẩm theo mục [5], trong đó axit béo mạch ngắn là axit isovaleric.

Hiệu quả của sáng chế

Theo sáng chế, chế phẩm có thể truyền mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, cho thực phẩm hoặc đồ uống có thể được tạo ra. Chế phẩm này cũng có thể truyền cảm giác ban đầu và cảm giác chín cho thực phẩm hoặc đồ uống.

Theo sáng chế, thực phẩm hoặc đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ có thể được tạo ra.

Mô tả chi tiết sáng chế

Trong bản mô tả sáng chế, “mùi thơm” có nghĩa là mùi (hương vị trực mũi) mà có thể cảm nhận được chỉ bằng mũi mà không bằng cách ăn hoặc uống. “Hương vị” có nghĩa là mùi (hương vị sau mũi) mà đi từ khoang miệng đến mũi trong khi ăn hoặc uống.

“Thực phẩm được ủ hoặc lên men” có nghĩa là thực phẩm đã được xử lý được tạo ra bằng phương pháp bao gồm quy trình ủ sử dụng phản ứng lên men bởi các vi sinh vật và bao gồm, ví dụ, xốt đậu tương, tương Nhật Bản, nước xốt cá, rượu gạo nấu ngọt, gia vị tạo hương vị và các sản phẩm tương tự. “Sản phẩm chiết xuất từ hải sản” có nghĩa là sản phẩm cô đặc thu được bằng cách cô đặc nước xuýt thu được bằng cách nấu hải sản (ví dụ, sò, cá ngừ, cá hiên, cá bạc ngấn vây, cá mòi, v.v.) trong

nước nóng. Các Ví dụ về chúng bao gồm sản phẩm chiết từ sò, sản phẩm chiết xuất từ cá ngừ, sản phẩm chiết xuất từ cá ngừ khô, sản phẩm chiết xuất từ cá hiên, sản phẩm chiết xuất từ cá bạc ngán vây, sản phẩm chiết xuất từ cá mòi và các sản phẩm tương tự.

“Mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có” có nghĩa là mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hải sản và các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật có, mà có độ đậm đà, tăng dần (đầy miệng), và tính liên tục. Để truyền “cảm giác ban đầu” có nghĩa rằng mùi thơm ưa thích mà nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hải sản hoặc nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật có được truyền, cùng với vị ngọt (vị ngọt), vị mặn, vị chua, và vị umami được tăng cường, và ngoài ra, độ đậm đà, tăng dần (đầy miệng), tính liên tục, tính hài hòa và các vị tương tự có liên quan được tăng cường. “Cảm giác chín” có nghĩa là những gì được gọi là “nare” của thực phẩm được ủ hoặc lên men. Dùng súp mì, mà là một loại thực phẩm được ủ hoặc được lên men thực phẩm, ví dụ để giải thích, có nghĩa là cảm giác về tính thống nhất và hài hòa của vị và hương, mà đạt được bằng cách trộn “kaeshi” và “dashi” và để hỗn hợp trong từ 1 đến 3 ngày để tạo ra súp mì.

“truyền” trong “truyền mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có”, “truyền cảm giác ban đầu”, “truyền cảm giác chín” và các thuật ngữ tương tự là khái niệm bao gồm không chỉ việc truyền mới mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có và mùi thơm và/hoặc hương vị tương tự cho thực phẩm hoặc đồ uống mà không có mùi thơm và/hoặc hương vị đó và mùi thơm và/hoặc hương vị tương tự mà còn làm tăng cường mùi thơm và/hoặc hương vị đó và mùi thơm và/hoặc hương vị tương tự bằng cách truyền hơn nữa mùi thơm và/hoặc hương vị đó và mùi thơm và/hoặc hương vị tương tự cho thực phẩm hoặc đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị đó và mùi thơm và/hoặc hương vị tương tự.

Thực phẩm và đồ uống theo sáng chế

Thực phẩm và đồ uống theo sáng chế được sản xuất bằng phương pháp sản xuất bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional (dưới đây cũng được đề cập dưới dạng “3 đến 4 thành phần của sáng chế”) ở các nồng độ cụ thể.

1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on

Hoặc 1-octen-3-ol hoặc 1-octen-3-on có thể được sử dụng hoặc cả hai có thể được sử dụng kết hợp. Để tạo ra mùi thơm và/hoặc hương vị tự nhiên hơn, 1-octen-3-ol tốt hơn là được sử dụng.

1-Octen-3-ol chứa các chất đồng phân lập thể dạng (R)(-), (S)(+) và raxemat, và ít nhất một loại trong số chúng có thể được sử dụng. Về độ chuẩn của mùi thơm và/hoặc hương vị, dạng (R)(-) và/hoặc raxemat là được ưu tiên, và raxemat đặc biệt tốt hơn là được sử dụng.

Nồng độ được ưu tiên của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on cần được bổ sung thường là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,0003 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 0,003 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 0,006 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 0,052 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,035 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,026 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 0,013 ppm tính theo trọng lượng). Khi nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hải sản hoặc nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật có thể được truyền một cách đầy đủ, và độ đậm đà, tăng dần (đầy miệng) và tính liên tục cũng có thể được truyền một cách đầy đủ. Ngược lại, khi lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng, mùi lạ giống cỏ, giống kim loại có thể xuất hiện.

Trong bản mô tả sáng chế, “nồng độ được bổ sung” có nghĩa là tỷ lệ trọng lượng mà được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống (ví dụ, 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional, v.v.) so với tổng trọng lượng của thực phẩm hoặc đồ uống. Khi thực phẩm hoặc đồ uống chứa các chất tương tự với các chất được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống từ trước khi bổ sung, tỷ lệ trọng lượng của nó đã được chứa trong thực phẩm hoặc đồ uống là không được bao gồm trong trọng lượng của các chất cần được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống.

Các axit béo mạch ngắn

Để làm các axit béo mạch ngắn, axit monocarboxylic bão hòa hoặc chưa bão hòa có 3 đến 7 (tốt hơn là, 4 đến 6) nguyên tử cacbon là được ưu tiên, mà có thể là mạch thẳng hoặc mạch nhánh. Ví dụ, axit isovaleric, axit propionic, axit butyric, isoaxit butyric, axit valeric, axit hexanoic (axit caproic), axit heptanoic và các axit

tương tự có thể được đề cập, axit isovaleric hoặc axit valeric là được ưu tiên, và axit isovaleric là đặc biệt được ưu tiên.

Nồng độ của các axit béo mạch ngắn cần được bổ sung thường là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,0014 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 0,006 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 0,03 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 0,06 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 0,6 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,4 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,3 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 0,28 ppm tính theo trọng lượng). Khi nồng độ của các axit béo mạch ngắn được bổ sung là nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hải sản và các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật có xu hướng giảm, và do đó độ đậm đà, tăng dần (đầy miệng) và tính liên tục. Ngược lại, khi lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, mùi lạ giống như mùi hôi có xu hướng được truyền.

Methional

Nồng độ của methional cần được bổ sung thường là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,46 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 2,2 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 11 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 22 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 185 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 115 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 95 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 91 ppm tính theo trọng lượng). Khi nồng độ của methional được bổ sung là nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hải sản và các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật có xu hướng giảm, và do vậy độ đậm đà, tăng dần (đầy miệng) và tính liên tục. Ngược lại, khi lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng, mùi lạ giống như mùi hôi có xu hướng được truyền.

Thực phẩm và đồ uống theo sáng chế có thể được bổ sung các thành phần khác 3 đến 4 thành phần của sáng chế miễn sao mục đích của sáng chế không bị giảm. Các ví dụ về các thành phần khác bao gồm các chất tạo hương vị, saccharin, chất làm ngọt, chất xơ ăn kiêng, vitamin, các axit amin như mononatri glutamat (MSG) và các chất tương tự, các axit nucleic như inosin monophosphat (IMP) và các chất tương tự, các muối vô cơ như natri clorua và các muối tương tự, các axit hữu cơ như axit

xitric và các axit tương tự, creatin, creatinin, maltol, dimetyl trisulfua, xineol và các chất tương tự.

Trong khi thực phẩm và đồ uống theo sáng chế là không bị giới hạn một cách cụ thể, các ví dụ về thực phẩm hoặc đồ uống ưa thích bao gồm nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản như sản phẩm chiết xuất từ hải sản, cá ngừ khô và các sản phẩm tương tự; thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản (bao gồm thịt, xương và các sản phẩm tương tự) làm nguyên liệu thô như xốt sò, súp tôm hùm, chả cua, súp, thịt hầm, bột cari (bao gồm bột đảo bơ, bột cari chung và các sản phẩm tương tự) và các sản phẩm tương tự; các sản phẩm bơ và sữa như sữa nguyên kem, sữa bò, sữa đặc biệt, sữa dê nguyên kem, sữa dê được thanh trùng, sữa cừu nguyên kem, sữa được điều chỉnh thành phần, sữa ít béo, sữa tách béo, sữa đã được xử lý, kem, kem tươi, bơ, dầu bơ, phomat (ví dụ, phomat tự nhiên, phomat đã được xử lý, phomat tách kem, v.v.), nước sữa đậm đặc, kem (ví dụ, ice kem, kem sữa, kem lactic, v.v.), sữa đặc, sữa đặc tách kem, sữa được xử lý bay hơi, sữa tách kem được xử lý bay hơi, sữa đặc có đường, sữa đặc có đường tách kem, sữa bột nguyên kem, sữa bột tách kem, bột kem, bột thu được từ nước sữa, bột thu được từ nước sữa đậm đặc, bột bơ sữa, sữa bột có đường, sữa bột công thức, sữa lên men, đồ uống chứa vi khuẩn axit lactic, đồ uống chứa sữa, nước xốt trong, sữa chua và các sản phẩm tương tự; các thực phẩm được ủ hoặc lên men như tương (ví dụ, tương koikuchi, tương usukuchi, tương tamari, tương saishikomi, tương trắng, nước xốt cá, súp mì, súp nấm Nhật Bản, v.v.), tương (ví dụ, tương đỏ, tương trắng, tương Sendai, tương Hatcho, tương lúa mạch, tương lúa gạo Nhật Bản, súp tương, Tian mian jiang, Gochujang, v.v.) và các sản phẩm tương tự; các gia vị như xốt (ví dụ, xốt Worcestershire, xốt nâu, xốt cà chua, v.v.), nước xốt dùng cho salad (ví dụ, xốt dùng cho salad kiểu Pháp, xốt dùng cho salad kiểu Italia, nước xốt dùng cho salad Caesar, v.v.), gia vị tạo hương vị (ví dụ, cá ngừ, cá mòi, cá luộc và rán, gà, lợn, bò, v.v.), gia vị mặn (ví dụ, sản phẩm chiết xuất từ men, sản phẩm chiết xuất từ thịt gà, sản phẩm chiết xuất từ thịt lợn, sản phẩm chiết xuất từ thịt bò, sản phẩm chiết xuất từ hải sản, sản phẩm chiết xuất từ rau, protein được thủy phân, v.v.) và các sản phẩm tương tự; gia vị từ lá như tỏi, hành, gừng, hành xứ Wales, hành hoa Trung quốc, Mùi tây Nhật Bản, gừng Nhật Bản, cần tây, tía tô, rau húng Nhật Bản, củ cải Nhật Bản và các sản phẩm tương tự và thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý gia vị từ lá làm nguyên liệu thô và các sản phẩm tương tự. Đặc biệt được ưu tiên là nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản, thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý nguyên liệu

thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản làm nguyên liệu thô, thực phẩm được ủ hoặc lên men hoặc gia vị. “Xử lý” “thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ uống có nguồn gốc từ hải sản làm nguyên liệu thô” và “gia vị từ lá và thực phẩm hoặc đồ uống thu được bằng cách xử lý gia vị từ lá làm nguyên liệu thô” là khái niệm bao gồm sản xuất, nấu và các quá trình tương tự.

Thực phẩm và đồ uống theo sáng chế có thể được sản xuất bằng cách sử dụng các nguyên liệu thô tương tự như thực phẩm hoặc đồ uống đã biết và bằng phương pháp sản xuất đã biết ngoại trừ rằng bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional ở nồng độ được đề cập trên đây.

Mỗi thành phần được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống theo sáng chế có thể là, ví dụ, các sản phẩm tổng hợp, các sản phẩm được chiết và các sản phẩm tương tự miễn sao chúng có thể được sử dụng cho thực phẩm hoặc đồ uống, và nguyên liệu thực phẩm chứa hàm lượng cao của mỗi thành phần này cũng có thể được sử dụng.

Phương pháp bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm hoặc đồ uống là không bị giới hạn một cách cụ thể và, ví dụ, mỗi hợp chất có thể được bổ sung riêng lẻ hoặc nguyên liệu thực phẩm chứa ít nhất một loại 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional có thể được bổ sung. Theo cách khác, chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị của sáng chế được đề cập dưới đây có thể được bổ sung.

Dạng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional hoặc nguyên liệu thực phẩm chứa các chất này khi được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống theo sáng chế là không bị giới hạn một cách cụ thể và, ví dụ, dạng bột khô, dạng bột nhão, dạng dung dịch và các dạng tương tự có thể được đề cập.

Thời điểm bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm hoặc đồ uống theo sáng chế là không bị giới hạn một cách cụ thể. Ví dụ, chúng có thể được bổ sung cùng với các nguyên liệu thô khác khi thực phẩm hoặc đồ uống được sản xuất, có thể được bổ sung sau khi hoàn thành thực phẩm hoặc đồ uống, hoặc có thể được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống ngay lập tức trước khi ăn và/hoặc trong khi ăn.

Chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị của sáng chế

Chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị của sáng chế (dưới đây cũng

được đề cập dưới dạng “chế phẩm theo sáng chế”) hầu như chứa 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional.

Để làm 1-octen-3-ol và 1-octen-3-on được chứa trong chế phẩm theo sáng chế, các chất tương tự với các chất được sử dụng cho thực phẩm hoặc đồ uống theo sáng chế có thể được sử dụng, và phương án được ưu tiên của nó là tương tự.

Chế phẩm theo sáng chế tốt hơn là được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,0003 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 0,003 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 0,006 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,052 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,035 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,026 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 0,013 ppm tính theo trọng lượng).

Ngoài ra, chế phẩm theo sáng chế tốt hơn là được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của các axit béo mạch ngắn cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,0014 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn là không nhỏ hơn 0,006 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 0,03 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 0,06 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,6 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,4 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 0,3 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 0,28 ppm tính theo trọng lượng).

Hơn nữa, chế phẩm theo sáng chế tốt hơn là được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của methional cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,46 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn là không nhỏ hơn 2,2 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 11 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 22 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn nữa là không lớn hơn 185 ppm tính theo trọng lượng, vẫn tốt hơn nữa là không lớn hơn 115 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 95 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 91 ppm tính theo trọng lượng).

Hàm lượng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on trong chế phẩm theo sáng chế có thể được thiết lập một cách thích hợp sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống nằm trong các khoảng được đề cập trên đây, mà thường không nhỏ hơn 0,12 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 0,6 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 1,2 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 6 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 12 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 130 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 104 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 70 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 52 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 26 ppm tính theo trọng lượng). Khi hàm lượng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on là nhỏ hơn 0,12 ppm tính theo trọng lượng, sự ảnh hưởng của thành phần này lên chất lượng có xu hướng tăng. Ngoài ra, do lượng của chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị được bổ sung tăng lên, những sự thay đổi về kích thước bao gói và phương pháp sử dụng có thể xảy ra khi được bổ sung vào các sản phẩm hiện có. Ngược lại, khi hàm lượng này lớn hơn 130 ppm tính theo trọng lượng, có thể có sự chia tách trong khi trộn để sản xuất các sản phẩm có xu hướng trở nên tăng cao.

Trong bản mô tả sáng chế, “hàm lượng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on trong chế phẩm theo sáng chế” là tỷ lệ trọng lượng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on chứa trong chế phẩm theo sáng chế, so với tổng trọng lượng của chế phẩm theo sáng chế (bao gồm trọng lượng của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on). “Hàm lượng” được mô tả trong các phần khác của bản mô tả là cũng được tính theo phương pháp tương tự.

Hàm lượng của các axit béo mạch ngắn trong chế phẩm theo sáng chế có thể được thiết lập một cách thích hợp sao cho nồng độ của các axit béo mạch ngắn cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống nằm trong các khoảng được đề cập trên đây, mà thường không nhỏ hơn 1,2 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 2,8 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 12 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 60 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 120 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 1400 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 1200 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 800 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 600 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 560 ppm tính theo trọng lượng). Khi hàm lượng của các axit béo mạch ngắn là nhỏ hơn 1,2 ppm tính theo trọng lượng, sự ảnh hưởng của thành phần này lên chất lượng có xu hướng tăng.

Ngoài ra, do lượng của chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị được bổ sung tăng lên, những sự thay đổi về kích thước bao gói và phương pháp sử dụng có thể xảy ra khi được bổ sung vào các sản phẩm hiện có. Ngược lại, khi hàm lượng này lớn hơn 1400 ppm tính theo trọng lượng, có thể có sự chia tách trong khi trộn để sản xuất các sản phẩm có xu hướng trở nên tăng cao.

Hàm lượng của methional trong chế phẩm theo sáng chế có thể được thiết lập một cách thích hợp sao cho nồng độ của methional cần được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống nằm trong các khoảng được đề cập trên đây, mà thường không nhỏ hơn 400 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 920 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 4400 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 22000 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 44000 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 460000 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 370000 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 230000 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 190000 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 182000 ppm tính theo trọng lượng). Khi hàm lượng của methional là nhỏ hơn 400 ppm tính theo trọng lượng, sự ảnh hưởng của thành phần này lên chất lượng có xu hướng tăng. Ngoài ra, do lượng của chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị được bổ sung tăng lên, những sự thay đổi về kích thước bao gói và phương pháp sử dụng có thể xảy ra khi được bổ sung vào các sản phẩm hiện có. Ngược lại, khi hàm lượng này lớn hơn 460000 ppm tính theo trọng lượng, có thể có sự chia tách trong khi trộn để sản xuất các sản phẩm có xu hướng trở nên tăng cao.

Chế phẩm theo sáng chế có thể chứa các thành phần khác 3 hoặc 4 thành phần nêu trên của sáng chế miễn sao chúng không ảnh hưởng đến mục đích của sáng chế. Các ví dụ về các thành phần khác bao gồm các chất tạo hương vị, sacarit, chất làm ngọt, chất xơ ăn kiêng, vitamin, các axit amin như mononatri glutamat (MSG) và các chất tương tự, các axit nucleic như inosin monophosphat (IMP) và các chất tương tự, các muối vô cơ như natri clorua và các muối tương tự, các axit hữu cơ như axit xitric và các axit tương tự, creatin, creatinin, maltol, dimetyl trisulfua, và xineol.

Mỗi thành phần của chế phẩm theo sáng chế có thể là, ví dụ, các sản phẩm tổng hợp, các sản phẩm được chiết và các sản phẩm tương tự miễn sao chúng có thể được sử dụng cho thực phẩm hoặc đồ uống, và nguyên liệu thực phẩm chứa hàm lượng cao của mỗi thành phần này cũng có thể được sử dụng.

Trong khi dạng của chế phẩm theo sáng chế là không bị giới hạn một cách cụ thể, ví dụ, dạng rắn (bao gồm bột, hạt và các dạng tương tự), dạng lỏng (bao gồm

huyền phù đặc và dạng tương tự), gel, bột nhão và các dạng tương tự có thể được đề cập.

Phương pháp sản xuất chế phẩm theo sáng chế có thể là phương pháp đã biết. Các ví dụ về chúng bao gồm (1) phương pháp bao gồm bước trộn các hợp chất tương ứng trong số 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional, hoặc nguyên liệu thực phẩm chứa ít nhất một loại trong số các chất này, và nghiền và trộn chúng trong máy nghiền hoặc máy trộn, (2) phương pháp bao gồm bước hòa tan các hợp chất tương ứng trong số 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional, hoặc nguyên liệu thực phẩm chứa ít nhất một loại trong số chúng, ví dụ, nước, etanol, dầu và chất béo ăn được, propylene glycol và các chất tương tự, trộn một cách độc lập các hợp chất tương ứng trong số 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional, hoặc nguyên liệu thực phẩm chứa ít nhất một loại trong số các chất này với các thành phần khác nhau và các chất tương tự, và trộn chúng và bước tương tự, không kể dạng lỏng hoặc rắn, và các bước tương tự.

Trong khi thực phẩm hoặc đồ uống cần được bổ sung chế phẩm theo sáng chế là không bị giới hạn một cách cụ thể, các ví dụ cụ thể bao gồm các chất tương tự với thực phẩm hoặc đồ uống được minh họa cho thực phẩm hoặc đồ uống được đề cập trên đây theo sáng chế, và thực phẩm hoặc đồ uống ưa thích là tương tự.

Nồng độ của chế phẩm theo sáng chế cần bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống có thể được thiết lập một cách thích hợp sao cho mỗi nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, các axit béo mạch ngắn, và methional được bổ sung vào thực phẩm hoặc đồ uống nằm trong các khoảng được đề cập trên đây, mà thường không nhỏ hơn 400 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không nhỏ hơn 920 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn là không nhỏ hơn 4400 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không nhỏ hơn 22000 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không nhỏ hơn 44000 ppm tính theo trọng lượng), và không lớn hơn 470000 ppm tính theo trọng lượng (tốt hơn là không lớn hơn 380000 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 240000 ppm tính theo trọng lượng, tốt hơn nữa là không lớn hơn 200000 ppm tính theo trọng lượng, đặc biệt tốt hơn là không lớn hơn 182000 ppm tính theo trọng lượng).

Thời điểm bổ sung chế phẩm theo sáng chế vào thực phẩm hoặc đồ uống là không bị giới hạn một cách cụ thể. Ví dụ, chúng có thể được bổ sung cùng với các nguyên liệu thô khác khi thực phẩm hoặc đồ uống được nấu hoặc được sản xuất, có thể được bổ sung sau khi hoàn thành thực phẩm hoặc đồ uống, hoặc có thể được bổ

sung vào thực phẩm hoặc đồ uống ngay lập tức trước khi ăn và/hoặc trong khi ăn.

Sáng chế sáng chế được giải thích chi tiết hơn dưới đây bằng cách tham khảo các ví dụ, mà không làm giới hạn phạm vi của sáng chế.

Ví dụ thực hiện sáng chế

1-Octen-3-ol, 1-octen-3-on, axit isovaleric và methional được sử dụng trong các ví dụ tất cả được sản xuất bởi Sigma-Aldrich Japan K.K. Để làm 1-octen-3-ol, raxemat được sử dụng.

Thực phẩm và đồ uống được sử dụng trong các ví dụ được thể hiện trong bảng 1.

Bảng 1

Lĩnh vực sản phẩm		Sản phẩm hoặc thực đơn	Tên thương mại	Công ty bán
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	CHUBODAIKO HONDUKURI ICHIBANDASHI KATSUO	Ajinomoto Co., Inc.
	sò	xốt sò	Cook Do OYSTER SAUCE	Ajinomoto Co., Inc.
	tôm	súp tôm hùm	LOBSTER BISQUE	Shimizu Shokuhin Kaisya Ltd.
	cua	chả cua	HOGUREYASUI SHOKKAN KANIHUMI KAMABOKO	Fushimikamaboko Co., Ltd.
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	SENDO NO ITTEKI TOKUSENSHOYU	YAMASA CORPORATION
		nước xốt cá	YUIRU NAM PLA	YOUKI FOOD Co., Ltd.
		súp mì	KATSUOBUSHI NINBEN NO TSUYU NO MOTO	NINBEN Co., Ltd.
		súp nấm Nhật Bản	SHIOTYANKO NABETSUYU	DAISHO Co., Ltd.
	tương Nhật Bản	súp tương nhật bản	JUNSEI KOJITƯƠNG NHẬT BẢN	MARUSAN-AI Co., Ltd.
		Tian mian jiang	Cook Do TIAN MIAN JIANG CHUKA AMAMISO	Ajinomoto Co., Inc.
		Gochujang	Cook Do Korea GOCHUJANG KANKOKU TOGARASHIMISO	Ajinomoto Co., Inc.
gia vị	xốt	Xốt Worcestershire	WORCESTERSHIRE SAUCE	BULL-DOG XỐT Co., Ltd.
		xốt nâu	Heinz DEMIGLACE SAUCE	Heinz Japan Ltd.

Để làm các loại thực phẩm và đồ uống được thể hiện trong bảng 1, sản phẩm có bán trên thị trường có thể được sử dụng trực tiếp hoặc được sản xuất theo phương pháp sản xuất đã nêu được mô tả trên bao gói hoặc cách thức tương tự.

Ví dụ điều chế 1 đến 21 và ví dụ so sánh 1 đến 77

Các loại thực phẩm và đồ uống được thể hiện trong bảng 1 mỗi loại được định lượng 100ml, và 1-octen-3-ol, 1-octen-3-on, axit isovaleric và methional được bổ sung vào mỗi thực phẩm hoặc đồ uống với nồng độ bổ sung (đơn vị: ppm tính theo trọng lượng) được thể hiện trong bảng 2-1 đến bảng 2-18 .

Bảng 2-1

Tên thành phần	Ví dụ 1	Ví dụ 2	Ví dụ 3	Ví dụ 4
1-octen-3-ol	0,000064	0,00032	0,0016	0,0032
axit isovaleric	0,00136	0,0068	0,034	0,068
methional	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-2

Tên thành phần	Ví dụ 5	Ví dụ 6	Ví dụ 7	Ví dụ 8	Ví dụ 9	Ví dụ 10
1-octen-3-ol	0,0064	0,0096	0,0128	0,016	0,0256	0,032
axit isovaleric	0,136	0,204	0,272	0,34	0,544	0,68
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-3

Tên thành phần	Ví dụ 11	Ví dụ 12	Ví dụ 13	Ví dụ 14	Ví dụ 15
1-octen-3-on	0,000064	0,000128	0,00064	0,0032	0,0064
axit isovaleric	0,00068	0,00136	0,0068	0,034	0,068
methional	0,2273	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-4

Tên thành phần	Ví dụ 16	Ví dụ 17	Ví dụ 18	Ví dụ 19	Ví dụ 20	Ví dụ 21
1-octen-3-on	0,0128	0,0192	0,0256	0,032	0,0512	0,064
axit isovaleric	0,136	0,204	0,272	0,34	0,544	0,68
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-5

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 1	Ví dụ so sánh 2	Ví dụ so sánh 3	Ví dụ so sánh 4	Ví dụ so sánh 5
axit isovaleric	0,00068	0,00136	0,0068	0,034	0,068
methional	0,2273	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-6

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 6	Ví dụ so sánh 7	Ví dụ so sánh 8	Ví dụ so sánh 9	Ví dụ so sánh 10	Ví dụ so sánh 11
axit isovaleric	0,136	0,204	0,272	0,34	0,544	0,68
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-7

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 12	Ví dụ so sánh 13	Ví dụ so sánh 14	Ví dụ so sánh 15	Ví dụ so sánh 16
1-octen-3-on	0,000064	0,000128	0,00064	0,0032	0,0064
methional	0,2273	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-8

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 17	Ví dụ so sánh 18	Ví dụ so sánh 19	Ví dụ so sánh 20	Ví dụ so sánh 21	Ví dụ so sánh 22
1-octen-3-on	0,0128	0,0192	0,0256	0,032	0,0512	0,064
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-9

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 23	Ví dụ so sánh 24	Ví dụ so sánh 25	Ví dụ so sánh 26	Ví dụ so sánh 27
1-octen-3-ol	0,000032	0,000064	0,00032	0,0016	0,0032
methional	0,2273	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-10

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 28	Ví dụ so sánh 29	Ví dụ so sánh 30	Ví dụ so sánh 31	Ví dụ so sánh 32	Ví dụ so sánh 33
1-octen-3-ol	0,0064	0,0096	0,0128	0,016	0,0256	0,032
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-11

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 34	Ví dụ so sánh 35	Ví dụ so sánh 36	Ví dụ so sánh 37	Ví dụ so sánh 38
methional	0,2273	0,4546	2,273	11,365	22,73

Bảng 2-12

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 39	Ví dụ so sánh 40	Ví dụ so sánh 41	Ví dụ so sánh 42	Ví dụ so sánh 43	Ví dụ so sánh 44
methional	45,46	68,19	90,92	113,65	181,84	227,3

Bảng 2-13

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 45	Ví dụ so sánh 46	Ví dụ so sánh 47	Ví dụ so sánh 48	Ví dụ so sánh 49
1-octen-3-ol	0,000032	0,000064	0,00032	0,0016	0,0032

Bảng 2-14

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 50	Ví dụ so sánh 51	Ví dụ so sánh 52	Ví dụ so sánh 53	Ví dụ so sánh 54	Ví dụ so sánh 55
1-octen-3-ol	0,0064	0,0096	0,0128	0,016	0,0256	0,032

Bảng 2-15

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 56	Ví dụ so sánh 57	Ví dụ so sánh 58	Ví dụ so sánh 59	Ví dụ so sánh 60
1-octen-3-on	0,000064	0,000128	0,00064	0,0032	0,0064

Bảng 2-16

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 61	Ví dụ so sánh 62	Ví dụ so sánh 63	Ví dụ so sánh 64	Ví dụ so sánh 65	Ví dụ so sánh 66
1-octen-3-on	0,0128	0,0192	0,0256	0,032	0,0512	0,064

Bảng 2-17

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 67	Ví dụ so sánh 68	Ví dụ so sánh 69	Ví dụ so sánh 70	Ví dụ so sánh 71
axit isovaleric	0,00068	0,00136	0,0068	0,034	0,068

Bảng 2-18

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 72	Ví dụ so sánh 73	Ví dụ so sánh 74	Ví dụ so sánh 75	Ví dụ so sánh 76	Ví dụ so sánh 77
axit isovaleric	0,136	0,204	0,272	0,34	0,544	0,68

Các ví dụ đánh giá 1 đến 21 và ví dụ so sánh 1 đến 77

Hai đến sáu chuyên gia thực phẩm ăn thực phẩm và đồ uống tương ứng và được đánh giá bằng cách so sánh với đối chứng theo tiêu chuẩn dưới đây. Dùng làm đối chứng, mỗi thực phẩm hoặc đồ uống mà không bổ sung 1-octen-3-ol, 1-octen-3-on, axit isovaleric và methional được sử dụng. “Hiệu quả mong đợi” theo tiêu chuẩn dưới đây có nghĩa là mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm hoặc đồ uống được cải thiện bằng cách bổ sung các thành phần này.

Tiêu chuẩn đánh giá

×: khi được so sánh với đối chứng, chất lượng của mùi thơm và/hoặc hương vị suy giảm

–: hầu như giống với đối chứng (hiệu quả mong đợi là để trống)

Δ: hiệu quả mong đợi là thấp

O: hiệu quả mong đợi là cao

⊙: hiệu quả mong đợi là rất cao

Các kết quả này là được thể hiện trong bảng 3-1 đến bảng 3-9.

Bảng 3-1

Lĩnh vực sản phẩm		Ví dụ										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Hải sản	cá ngừ khô	Sản phẩm hoặc thực đơn	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	sò	nguyên liệu cá ngừ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	tôm	xốt sò	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	cua	súp tôm hùm	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
Thực phẩm được ủ hoặc lên men		chả cua	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
		tương	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
		nước xốt cá	Δ	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
		súp mì	Δ	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
		súp nấm Nhật Bản	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
		súp tương nhật bản	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
gia vị		Tian mian jiang	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ
		Gochujang	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ
		Xốt Worcestershire	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	Xốt	xốt nâu	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ

Bảng 3-2

Lĩnh vực sản phẩm	Sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ										
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Hải sản	cá ngừ khô	Δ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	sò	Δ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	tôm	Δ	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
	cua	Δ	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
		Δ	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
Thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	Δ	Δ	○	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	nước xốt cá	Δ	Δ	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	súp mì	Δ	Δ	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	súp nấm Nhật Bản	Δ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
	súp tương nhật bản	Δ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ	Δ
tương Nhật Bản	Tian mian jiang	Δ	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ
	Gochujang	Δ	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ
Gia vị	Xốt Worcestershire	Δ	Δ	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○	Δ
	xốt nâu	Δ	Δ	○	○	○	○	○	○	○	Δ	Δ

Như đã rõ từ bảng 2-1, bảng 2-2 và bảng 3-1, khi 1-octen-3-ol, axit isovaleric và methional được bổ sung và nồng độ của 1-octen-3-ol được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là 0,000064 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Mặt khác, khi nồng độ không nhỏ hơn 0,00032 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,016 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm hoặc đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Khi nồng độ của axit isovaleric được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là 0,00136 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Mặt khác, khi nồng độ không nhỏ hơn 0,0068 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,34 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm và đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Khi nồng độ của methional được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là 0,4546 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Khi nồng độ không nhỏ hơn 2,273 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 113,65 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm và đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Như đã rõ từ bảng 2-3, bảng 2-4 và bảng 3-2, khi 1-octen-3-on, axit isovaleric và methional được bổ sung và nồng độ của 1-octen-3-on được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,000064 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,000128 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm

và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Mặt khác, khi nồng độ không nhỏ hơn 0,00064 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,032 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm hoặc đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Khi nồng độ của axit isovaleric được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,00068 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,00136 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Mặt khác, khi nồng độ không nhỏ hơn 0,0068 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,34 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm hoặc đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Khi nồng độ của methional được bổ sung so với thực phẩm hoặc đồ uống là không nhỏ hơn 0,2273 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,4546 ppm tính theo trọng lượng, hiệu quả mà mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, và cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền có xu hướng giảm. Ngoài ra, khi nồng độ không nhỏ hơn 2,273 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 113,65 ppm tính theo trọng lượng, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có chủ yếu được truyền với độ đậm đà và tăng dần, cảm giác ban đầu và cảm giác chín được truyền một cách đầy đủ, và ngoài ra, chất lượng của thực phẩm hoặc đồ uống được cải thiện bởi sự truyền này.

Bảng 3-3

Lĩnh vực sản phẩm		Sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp tương nhật bản	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
gia vị	tương Nhật Bản	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Xốt Worcestershire	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-4

Lĩnh vực sản phẩm		Sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
tương Nhật Bản	súp tương nhật bản	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
gia vị	Xốt Worcestershire	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-5

lĩnh vực sản phẩm		sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	Δ	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		súp tương nhật bản	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
gia vị	xốt	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Xốt Worcestershire	-	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-
		xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-6

lĩnh vực sản phẩm		sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
		súp tương nhật bản	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-
tương Nhật Bản	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Xốt Worcestershire	-	-	-	-	Δ	-	-	-	-	-	-	-
gia vị	xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-7

lĩnh vực sản phẩm		sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp tương nhật bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
gia vị	xốt	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Xốt Worcestershire	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-	-
		xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-8

lĩnh vực sản phẩm		sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp tương nhật bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
gia vị	xốt	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Xốt Worcestershire	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-	-
		xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Bảng 3-9

lĩnh vực sản phẩm		sản phẩm hoặc thực đơn	Ví dụ so sánh										
			67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77
hải sản	cá ngừ khô	nguyên liệu cá ngừ	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	sò	xốt sò	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	tôm	súp tôm hùm	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
	cua	chả cua	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
thực phẩm được ủ hoặc lên men	tương	tương	-	-	-	-	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		nước xốt cá	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp mì	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp nấm Nhật Bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
		súp tương nhạt bản	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-
tương Nhật Bản	Tian mian jiang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gochujang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Xốt Worcestershire	-	-	-	Δ	Δ	Δ	-	-	-	-	-	-
gia vị	xốt	xốt nâu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Như đã rõ từ bảng 2-5 đến bảng 2-18 và bảng 3-3 đến bảng 3-9, hiệu quả mong đợi không thể có được bởi chỉ một thành phần và sự kết hợp của chỉ hai thành phần. Ngay cả khi hiệu quả được khẳng định, hiệu quả này chỉ đối với một phần trong số các loại thực phẩm và đồ uống của bảng 1, và mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có không truyền được cho tất cả các loại thực phẩm và đồ uống của bảng 1.

Ví dụ sản xuất chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị của sáng chế

Dextrin được khuấy bằng máy trộn dùng trong phòng thí nghiệm (được sản xuất bởi Hosokawa Micron Corporation) ở tốc độ quay từ 10 đến 60 vòng/phút. Đối với dextrin (81,8 g đến 95,6 g) dưới điều kiện khuấy được bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on tới hàm lượng 12 ppm tính theo trọng lượng đến 26 ppm tính theo trọng lượng, axit isovaleric tới hàm lượng 120 ppm tính theo trọng lượng đến 560 ppm tính theo trọng lượng, và methional tới hàm lượng 4,4 % trọng lượng đến 18,2 % trọng lượng, và chúng được trộn để tạo ra chế phẩm theo sáng chế.

Khả năng ứng dụng trong công nghiệp

Theo sáng chế, sáng chế đề xuất chế phẩm có thể truyền mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có cho thực phẩm hoặc đồ uống. Ngoài ra, chế phẩm này cũng có thể truyền cảm giác ban đầu và cảm giác chín cho thực phẩm hoặc đồ uống.

Ngoài ra, theo sáng chế, thực phẩm và đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống có thể được đề cập.

Đơn này dựa trên đơn yêu cầu cấp patent số 2012-23550 nộp tại Nhật Bản, nội dung của nó được kết hợp hoàn toàn vào đây.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Phương pháp sản xuất thực phẩm bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng,

nồng độ của axit béo mạch ngắn được bổ sung là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, và

nồng độ của methional được bổ sung là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng.

2. Phương pháp theo điểm 1, trong đó axit béo mạch ngắn là axit isovaleric.

3. Phương pháp theo điểm 1 hoặc 2, trong đó thực phẩm là một loại bất kỳ được chọn từ nhóm bao gồm nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc từ hải sản, thực phẩm thu được bằng cách xử lý nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc từ hải sản làm nguyên liệu thô, thực phẩm được ủ hoặc lên men, và gia vị.

4. Chế phẩm truyền mùi thơm và/hoặc hương vị chứa 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on với lượng không nhỏ hơn 0,12 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 130 ppm tính theo trọng lượng,

axit béo mạch ngắn với lượng không nhỏ hơn 1,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 1400 ppm tính theo trọng lượng, và

methional với lượng không nhỏ hơn 400 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 460000 ppm tính theo trọng lượng.

5. Chế phẩm theo điểm 4, trong đó axit béo mạch ngắn là axit isovaleric.

6. Phương pháp sản xuất đồ uống bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, axit béo mạch ngắn, và methional vào đồ uống sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng,

nồng độ của axit béo mạch ngắn được bổ sung là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, và

nồng độ của methional được bổ sung là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng.

7. Phương pháp theo điểm 6, trong đó axit béo mạch ngắn là axit isovaleric.

8. Phương pháp theo điểm 6 hoặc 7, trong đó đồ uống là một loại bất kỳ được chọn từ nhóm bao gồm nguyên liệu đồ uống có nguồn gốc từ hải sản, đồ uống thu được bằng cách xử lý nguyên liệu đồ uống có nguồn gốc từ hải sản làm nguyên liệu thô, thực phẩm được ủ hoặc lên men, và gia vị.

TÓM TẮT

Sáng chế đề xuất chế phẩm có thể truyền, cho thực phẩm hoặc đồ uống, mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, thực phẩm hoặc đồ uống có mùi thơm và/hoặc hương vị ưa thích mà thực phẩm được ủ hoặc được lên men hoặc sản phẩm chiết xuất từ hải sản có, và phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống.

Phương pháp sản xuất thực phẩm hoặc đồ uống này bao gồm bước bổ sung 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on, axit béo mạch ngắn, và methional vào thực phẩm hoặc đồ uống sao cho nồng độ của 1-octen-3-ol và/hoặc 1-octen-3-on được bổ sung là không nhỏ hơn 0,00006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,065 ppm tính theo trọng lượng, nồng độ của axit béo mạch ngắn được bổ sung là không nhỏ hơn 0,0006 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 0,7 ppm tính theo trọng lượng, và nồng độ của methional được bổ sung là không nhỏ hơn 0,2 ppm tính theo trọng lượng và không lớn hơn 230 ppm tính theo trọng lượng.