



(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)



1-0040305

(51)^{2019.01} A23L 2/00; A23G 3/36; A23G 4/06; (13) B
C11B 9/00; A23L 2/38; A23L 2/56;
A23L 27/20; A23C 9/156

(21) 1-2020-01054

(22) 27/07/2018

(86) PCT/JP2018/028263 27/07/2018

(87) WO 2019/022233 31/01/2019

(30) 2017-146168 28/07/2017 JP

(45) 25/06/2024 435

(43) 25/06/2020 387

(73) TAKASAGO INTERNATIONAL CORPORATION (JP)

37-1, Kamata 5-chome, Ota-ku, Tokyo 144-8721, Japan

(72) Yuichiro YAMAZAKI (JP); Shingo CHIBA (JP); Yoshiharu GONDA (JP); Hideo UJIHARA (JP); Tomoharu SATO (JP); Ayano HABU (JP); Takehiro MAEDA (JP); Kunihide HOSHINO (JP).

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

(54) ĐỒ UỐNG, ĐỒ ĂN VÀ CHẾ PHẨM TẠO HƯƠNG VỊ CHO THỰC PHẨM

(57) Sáng chế đề cập đến đồ uống, đồ ăn, và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm mà khác biệt ở chỗ chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol hoặc có 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung vào đó.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến đồ ăn và/hoặc đồ uống và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm bao gồm 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol và cụ thể là đồ ăn và/hoặc đồ uống và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm mà được truyền hương vị giống cam quýt rất tốt.

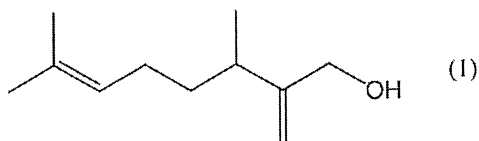
Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được sử dụng trong sáng chế là hợp chất đã biết, và được mô tả là có hương thơm của vỏ cam quýt tươi và mùi cam quýt với andehyt béo trong Flavour Fragr. J., (2004), 19, 121-133. Trong khi đó, GB 1136345 A tiết lộ rằng 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol có mùi hoa, mùi hoa hồng. Tuy nhiên, các tài liệu này tiết lộ rằng 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol có thể được sử dụng làm hương thơm cho nước hoa và/hoặc các mỹ phẩm, nhưng không tiết lộ bất kỳ điều gì về việc sử dụng nó làm thành phần tạo hương vị cho thực phẩm trong đồ ăn và/hoặc đồ uống.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là đề xuất đồ ăn và/hoặc đồ uống và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm mà bao gồm 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol và mà được truyền đặc tính hương vị rất tốt, cụ thể, hương vị cam quýt.

Kết quả của nghiên cứu để đạt được mục đích trên là các tác giả tìm ra rằng đồ ăn và/hoặc đồ uống và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm có hương vị rất tốt có thể thu được khi 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được thể hiện bởi công thức (1) sau đây được bổ sung làm thành phần tạo hương vị cho thực phẩm, và do đó sáng chế được hoàn thành.



Tức là, sáng chế đề xuất các mục [1] đến [7] sau đây.

- [1] Đồ ăn hoặc đồ uống chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol.
- [2] Đồ ăn hoặc đồ uống theo mục [1] nêu trên, mà là đồ uống có tính axit.
- [3] Đồ ăn hoặc đồ uống theo mục [1] hoặc [2] nêu trên, trong đó 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được chứa tại 1 ppb đến 1000 ppm (nồng độ).
- [4] Sử dụng 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol làm chất nền tạo hương vị trong đồ ăn hoặc đồ uống.
- [5] Sử dụng theo mục [4] nêu trên, trong đó đồ ăn hoặc đồ uống là đồ uống có tính axit.
- [6] Sử dụng theo mục [4] hoặc [5] nêu trên, trong đó 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được chứa tại 1 ppb đến 1000 ppm (nồng độ).
- [7] Chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol.

Mô tả chi tiết sáng chế

3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol và chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm của sáng chế có thể được bổ sung trực tiếp vào đồ ăn và đồ uống để truyền hoặc tăng cường hương vị, hoặc còn có thể được trộn với các thành phần khác. Các thành phần tạo hương vị khác mà có thể được trộn bao gồm nhiều loại thành phần khác nhau thường được sử dụng trong lĩnh vực này, như các hương liệu tổng hợp, các hương liệu tự nhiên, các dầu tự nhiên cần thiết, và các chất chiết từ thực vật, và, ví dụ, các dầu tự nhiên cần thiết, các hương liệu tự nhiên, các hương liệu tổng hợp và v.v. được mô tả trong "Official Gazette of Japan Patent Office, Collection of Well-known Prior Arts (Flavor and/or Fragrance), Chapter II Food Flavor, pp. 88-131, issued on January 14, 2000".

Ngoài ra, để làm 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol, có các chất đồng phân hoạt tính tùy chọn (3R) và (3S) và chất triệt quang, mà loại bất kỳ trong số này có thể được sử dụng trong sáng chế.

Hàm lượng của 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol trong chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm của sáng chế thay đổi phụ thuộc vào các thành phần tạo hương vị khác được trộn và không thể được đề cập vô điều kiện, nhưng có thể

thường là ở nồng độ nằm trong khoảng từ 0,0001% đến 50%, tốt hơn là từ 0,001% đến 10%, và tốt hơn nữa là từ 0,01% đến 5% so với trọng lượng của chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm. Khi nồng độ của 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol nhỏ hơn 0,0001%, tác dụng truyền hoặc tăng cường mùi thơm và hương vị của sáng chế không thể thu được. Trong khi đó, khi nồng độ vượt quá 50%, 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol có thể làm giảm sự cân bằng của chế phẩm tạo hương vị nói chung. Cả hai trường hợp đều bất lợi.

Ngoài ra, khi 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung vào đồ ăn hoặc đồ uống, khoảng nồng độ có thể là từ 1 ppb đến 5000 ppm, tốt hơn là từ 10 ppb đến 1000 ppm, và tốt hơn nữa là từ 100 ppb đến 100 ppm so với trọng lượng của đồ ăn hoặc đồ uống. Khi nồng độ của 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol nhỏ hơn 1 ppb, tác dụng truyền hoặc tăng cường mùi thơm và hương vị của sáng chế không thể thu được. Trong khi đó, khi nồng độ vượt quá 5000 ppm, hương hoa có sẵn của 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol có thể được cảm thấy quá mạnh. Cả hai trường hợp đều bất lợi.

Chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm của sáng chế bao gồm 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol có thể chứa các thành phần thường được sử dụng nếu cần, ví dụ, dung môi như nước hoặc etanol, và chất cố định như etylen glycol, propylen glycol, dipropylen glycol, hexylglycol, benzyl benzoat, trietyl xitrat, dietyl phtalat, hercolin, axit triglyxerit béo chuỗi trung bình, hoặc axit diglyxerit béo chuỗi trung bình.

Các ví dụ điển hình của đồ ăn và đồ uống mà có thể được truyền hương vị bằng cách bổ sung chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm và 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol của sáng chế bao gồm: các đồ uống có tính axit như đồ uống được cacbonat hóa, đồ uống nước hoa quả, đồ uống thể thao, đồ uống lợi khuẩn axit lactic, đồ uống lên men, và đồ uống nước hoa quả có cồn; các đồ uống như đồ uống hằng ngày, đồ uống cấp năng lượng, sữa đậu nành, và đồ uống trà; món tráng miệng như kem, sữa lạnh, kem có chất béo thực vật, sorbet, sữa chua, bánh pudding và thạch, và món tráng miệng hằng ngày; các sản phẩm bánh kẹo như caramen, kẹo, kẹo viên, bánh quy giòn, bánh quy, bánh quy nhỏ, bánh nướng, sô-cô-la, đồ ăn nhẹ, kẹo cao su, bún đậu, và bánh Yokan; súp

như súp kiểu Nhật Bản, súp kiểu miền Tây, và súp kiểu Trung Quốc; bánh mỳ; mứt; gia vị tạo hương vị; các loại thực phẩm ăn liền; và v.v..

Lượng chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm được bổ sung vào đồ ăn và/hoặc đồ uống thay đổi phụ thuộc vào loại hoặc dạng của sản phẩm, nhưng có thể thường là ở nồng độ nằm trong khoảng từ 0,001 đến 10% và tốt hơn là từ 0,01 đến 5% so với trọng lượng của sản phẩm.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Sau đây, sáng chế sẽ được mô tả một cách chi tiết bằng cách sử dụng các ví dụ, nhưng sáng chế không bị giới hạn bởi các ví dụ này.

(Ví dụ 1)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị chanh vàng) được quy định trong Bảng 1 dưới đây được điều chế. (S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được sử dụng dưới đây được tạo ra theo phương pháp được mô tả trong Flavour Fragr. J., (2004), 19, 121-133. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 1]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 1	Ví dụ 1
(S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	5,0
Dầu chanh vàng (được ép lạnh)	50,0	50,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 1)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 1 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 1 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tự nhiên mà không thu được bởi ví dụ so sánh 1 được truyền bởi ví dụ 1. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 2)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ

sung để tạo hương vị ở 0,1% cho đồ uống có hương vị chanh vàng có sẵn trên thị trường và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 1 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 2)

(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 5 ppm cho đồ uống có hương vị chanh vàng có sẵn trên thị trường và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 3)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị bưởi) được quy định trong Bảng 2 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 2]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 2	Ví dụ 3
(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	2,0
Dầu bưởi (được ép lạnh)	50,0	50,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 3)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 2 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 3 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tự nhiên mà không thu được bởi ví dụ so sánh 2 được truyền bởi ví dụ 3. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 4)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ sung để tạo hương vị ở 0,1% cho đồ uống có hương vị bưởi có sẵn trên thị trường và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 3 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 4)

(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 2 ppm cho đồ uống thể thao có hương vị bưởi có sẵn trên thị trường và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 5)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị cam) được quy định trong Bảng 3 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 3]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 3	Ví dụ 5
(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	2,0
Dầu cam (được ép lạnh)	50,0	50,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 5)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 3 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 5 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước trái cây

ngọt tự nhiên mà không thu được bởi ví dụ so sánh 3 được truyền bởi ví dụ 5. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 6)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ sung để tạo hương vị ở 0,1% cho đồ uống có hương vị cam có sẵn trên thị trường và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 5 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây ngọt tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 6)

(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 2 ppm cho đồ uống có hương vị cam có sẵn trên thị trường và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây ngọt tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 7)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị chuối) được quy định trong Bảng 4 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 4]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 4	Ví dụ 7
(S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	1,0
Isoamyl Axetat	50,0	50,0
Isoamyl butyrat	20,0	20,0
Cis-3-Hexenyl Axetat	3,0	3,0
Trans-2-Hexenal	2,0	2,0
Eugenol	2,0	2,0
Rượu Isoamyl	5,0	5,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 7)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 4 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 7 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tươi tự nhiên mà không thu được bởi ví dụ so sánh 4 được truyền bởi ví dụ 7. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 8)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ sung để tạo hương vị ở 0,1% cho đồ uống hằng ngày có hương vị chuối có sẵn trên thị trường và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 7 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tươi tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 8)

(S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 1 ppm cho đồ uống hằng ngày có hương vị chuối có sẵn trên thị trường và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất

cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tươi tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 9)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị chanh xanh) được quy định trong Bảng 5 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 5]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 5	Ví dụ 9
(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	2,0
Isoamyl Axetat	30,0	30,0
Etyl butyrat	10,0	10,0
Vanilin	0,5	0,5
Dầu chanh vàng không terpen	5,0	5,0
Dầu chanh xanh không terpen	2,0	2,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 9)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 5 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 9 là ưu việt đáng kể bởi vì độ ngọt tươi mà không thu được bởi ví dụ so sánh 5 được truyền bởi ví dụ 9. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 10)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ sung để tạo hương vị ở 0,1% cho nước được cacbonat hóa có sẵn trên thị trường và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 9 là ưu việt đáng kể bởi vì nó có độ ngọt tươi tự nhiên. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân

(R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 10)

(S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 2 ppm cho đồ uống được cacbonat hóa có hương vị chanh xanh có sẵn trên thị trường và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì độ ngọt tươi tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 11)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị rượu gừng) được quy định trong Bảng 6 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 6]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 6	Ví dụ 11
(S)-3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	3,0
Dầu cam không terpen	1,0	1,0
Dầu chanh xanh không terpen	3,0	3,0
Dầu chanh vàng không terpen	5,0	5,0
Dầu gừng	10,0	10,0
Etanol	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 11)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm thu được theo Bảng 6 được so sánh bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng ví dụ 11 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị gừng tươi tự nhiên mà không thu được bởi ví dụ so sánh 6 được truyền bởi ví dụ 11. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ thử nghiệm 12)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ sung để tạo hương vị ở 0,1% cho nước được cacbonat hóa có sẵn trên thị trường

và các hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 11 là ưu việt đáng kể bởi vì nó có độ tươi giống gừng. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 12)

(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol được bổ sung ở 3 ppm cho đồ uống được cacbonat hóa có sẵn trên thị trường với hương vị rượu gừng và hương vị của đồ uống thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của đồ uống được bổ sung (S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị gừng tươi được tăng cường. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

(Ví dụ 13)

Các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm (hương vị chanh vàng) được quy định trong Bảng 7 dưới đây được điều chế. Tất cả các giá trị số trong bảng là tính theo phần trọng lượng.

[Bảng 7]

Tên thành phần	Ví dụ so sánh 7	Ví dụ 13
(S)-3,7-dimethyl-2-metylen-6-octen-1-ol	-	20,0
Xitral	50,0	50,0
α -Terpineol	5,0	5,0
Geraniol	5,0	5,0
Geranyl Axetat	5,0	5,0
Neryl Axetat	5,0	5,0
Linalool	3,0	3,0
Octanal	2,0	2,0
Limonen	Phần còn lại	Phần còn lại
Tổng cộng	1000,0	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 13)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm này được bổ

sung để tạo hương vị ở 1% cho kẹo cao su được quy định trong Bảng 8 dưới đây và các hương vị của kẹo cao su thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của kẹo cao su được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 13 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị phong phú giống nước trái cây tự nhiên được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

[Bảng 8]

Tên thành phần	Hàm lượng (g)
Xylitol	320,0
Maltitol	348,8
Kẹo cao su	280,0
Sản phẩm đường hóa tinh bột giảm (BRIX70)	40,0
Glyxerin	10,0
Axesulfam K	0,6
Aspartam	0,6
Tổng cộng	1000,0

(Ví dụ thử nghiệm 14)

Mỗi trong số các chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm trong Bảng 7 được bổ sung để tạo hương vị ở 0,2% cho gốc kẹo được quy định trong Bảng 9 dưới đây và các hương vị của kẹo thu được được đánh giá bởi năm tham luận viên được đào tạo bài bản. Tất cả năm tham luận viên trả lời rằng hương vị của kẹo được bổ sung chế phẩm tạo hương vị của ví dụ 13 là ưu việt đáng kể bởi vì hương vị giống nước hoa quả tự nhiên có độ ngọt được truyền. Kết quả tương tự cũng thu được khi chất đồng phân (R) và chất triệt quang được sử dụng.

[Bảng 9]

Tên thành phần	Hàm lượng (g)
Đường hạt	500,0
Sirô tinh bột (BRIX85, 47DE)	430,0
Nước tinh khiết	170,0
Tổng cộng	1100,0

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Đồ ăn chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol.
2. Đồ ăn theo điểm 1, trong đó 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được chứa ở 1 ppb đến 5000 ppm.
3. Đồ uống chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol.
4. Đồ uống theo điểm 3, mà là đồ uống có tính axit.
5. Đồ uống theo điểm 3 hoặc 4, trong đó 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol được chứa ở 1 ppb đến 5000 ppm.
6. Chế phẩm tạo hương vị cho thực phẩm chứa 3,7-dimetyl-2-metylen-6-octen-1-ol.