

(12) ประกาศโฆษณาคำขอรับสิทธิบัตรการประดิษฐ์ที่ยื่นผ่านระบบพีซีที

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(21) เลขที่คำขอ 1301000679 (24) วันที่รับคำขอ 8 กุมภาพันธ์ 2556 (22) วันที่ยื่นคำขอ 9 มิถุนายน 2554</p> | <p>(51) สัญลักษณ์จำแนกการประดิษฐ์ระหว่างประเทศ Int.Cl.10 A23L 1/22, A23L 1/226 (89) เลขที่คำขอพีซีที PCT/JP2011/063291</p> |
| <p>(31) เลขที่คำขอที่ยื่นครั้งแรก 2010-179204 (32) วันที่ยื่นคำขอครั้งแรก 10 สิงหาคม 2553 (33) ประเทศที่ยื่นคำขอครั้งแรก ญี่ปุ่น</p> | <p>(71) ผู้ขอรับสิทธิบัตร อาชิโนะโมะโตะ โค., อิงค. (72) ผู้ประดิษฐ์ นายซาชิ ฮิราอิ และคณะ (74) ตัวแทน นางสาวปิ่นพัฒน เหลืองธาดาทอง และ/หรือ นางสาวยิ่งลักษณ์ ไกรฤกษ์ และ/หรือ นางสาวปวีศา อุดมธนภัทร แห่งบริษัท เอส แอนด์ ไอ อินเตอร์เนชั่นแนล บางกอก ออฟฟิศ จำกัด 253 ชั้น 23 ถนนสุขุมวิท 21 (อโศก) แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110</p> |
| <p>(54) ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ องค์ประกอบที่ให้กลิ่น/เฟลเวอร์ (aroma/flavor-imparting composition)</p> | |
| <p>(57) บทสรุปการประดิษฐ์</p> <p>การประดิษฐ์นี้ได้จัดให้มีองค์ประกอบที่ให้กลิ่น หรือ เฟลเวอร์ (aroma- or flavor-imparting composition) ที่ให้กลิ่น หรือ เฟลเวอร์ที่คล้ายน้ำสต็อกเนื้อ แก่อาหาร หรือ เครื่องดื่ม, อาหาร หรือ เครื่องดื่มที่มีกลิ่น หรือ เฟลเวอร์ และวิธีการของการให้กลิ่น หรือ เฟลเวอร์ การประดิษฐ์นี้ยังเกี่ยวข้องกับอาหาร หรือ เครื่องดื่มซึ่งถูกเติมด้วย 1-ออกเทน-3-อล (1-octen-3-ol) และ/หรือ 1-ออกเทน-3-อิน (1-octen-3-one), โดยที่ ความเข้มข้นในการเติมของ 1-ออกเทน-3-อล และ/หรือ 1-ออกเทน-3-อิน มีค่าไม่น้อยกว่า 0.0050 น้ำหนัก ส่วนในพันล้านส่วน และ น้อยกว่า 910 น้ำหนัก ส่วนในพันล้านส่วน</p> | |
| <p>(ข้อถือสิทธิ 26 ข้อ, รูปเขียน 0 รูป)</p> | |