

【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26年11月13日(2014.11.13)

【公開番号】特開2014-183855(P2014-183855A)

【公開日】平成26年10月2日(2014.10.2)

【年通号数】公開・登録公報2014-054

【出願番号】特願2014-143632(P2014-143632)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

A 2 3 L 2/52 (2006.01)

C 1 2 G 3/04 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/00 A

A 2 3 L 2/00 F

A 2 3 L 2/00 U

C 1 2 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】平成26年9月2日(2014.9.2)

【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】

プリン体を含む原料の添加量が調整されており、かつプリン体濃度が0.08mg/100mL以下、及び飲料のNIBEM値が80以上である、非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項2】

麦芽を原料として用いずに製造された、請求項1に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項3】

さらに、色素を含有する、請求項1又は2に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項4】

飲料の色度が2°EBC以上である、請求項1~3のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項5】

前記色素がカラメル化反応物である、請求項3又は4に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項6】

さらに、3-メチル-1-ブタノール、イソバレリン酸、-ノナラクトン、4-ヒドロキシ-2,5-ジメチル-3-フラノン、2-アセチルチアゾール、4-ビニルグアイアコール、2-アセチル-1-ピロリン、2-プロピル-1-ピロリン、ミルセン、リナロール、-ダマセノン、フェネチルアルコール、シス-3-ヘキセノール、3-メチル-2-ブテン-1-チオール、メチオノール、及び2-メチル-3-フランチオールからなる群より選択される1種以上の化合物を含有する、請求項1~5のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

【請求項7】

さらに、穀物様香気成分として、3-メチル-1-ブタノール、イソバレリン酸、-ノナラクトン、4-ヒドロキシ-2,5-ジメチル-3-フラノン、2-アセチルチアゾ

ール、4-ビニルグアイアコール、2-アセチル-1-ピロリン、及び2-プロピル-1-ピロリンからなる群より選択される1種以上の化合物を含有し、

ホップ様香気成分として、ミルセン、リナロール、-ダマセノン、フェネチルアルコール、及びシス-3-ヘキセノールからなる群より選択される1種以上の化合物を含有し、

含硫香気成分として、3-メチル-2-ブテン-1-チオール、メチオノール、及び2-メチル-3-フランチオールからなる群より選択される1種以上の化合物を含有する、請求項1～5のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項8】

さらに、3-メチル-1-ブタノール、イソバレリン酸、-ノナラクトン、4-ヒドロキシ-2,5-ジメチル-3-フラノン、2-アセチルチアゾール、4-ビニルグアイアコール、2-アセチル-1-ピロリン、2-プロピル-1-ピロリン、ミルセン、リナロール、-ダマセノン、フェネチルアルコール、シス-3-ヘキセノール、3-メチル-2-ブテン-1-チオール、メチオノール、及び2-メチル-3-フランチオールを含有する、請求項1～5のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項9】

さらに、苦味料を含有する、請求項1～8のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項10】

さらに、甘味系アミノ酸を含有する、請求項1～9のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項11】

さらに、酸味料を含有する、請求項1～10のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項12】

さらに、エタノールを含有する、請求項1～11のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項13】

穀物又はホップを原料として用いずに製造された、請求項1～12のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項14】

糖質濃度が0.5g/100mL以下である、請求項1～13のいずれか一項に記載の非発酵ビール様発泡性飲料。

#### 【請求項15】

(a)酸味料と、色素及び起泡剤からなる群より選択される一種とを混合して調合液を調製する工程；及び

(b)前記調合液に炭酸ガスを加える工程；  
を含む、

プリン体濃度が0.08mg/100mL以下の非発酵ビール様発泡性飲料を製造する、非発酵ビール様発泡性飲料の製造方法。

#### 【手続補正2】

##### 【補正対象書類名】明細書

##### 【補正対象項目名】0009

##### 【補正方法】変更

##### 【補正の内容】

##### 【0009】

[1] 本発明の第一の態様は、プリン体を含む原料の添加量が調整されており、かつ、プリン体濃度が0.08mg/100mL以下、及び飲料のNIBEM値が80以上である、非発酵ビール様発泡性飲料である。

[2] 前記[1]の非発酵ビール様発泡性飲料としては、麦芽を原料として用いずに製

造されたものが好ましい。

[ 3 ] 前記 [ 1 ] 又は [ 2 ] の非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、色素を含有するものが好ましい。

[ 4 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 3 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、飲料の度が 2 ° E B C 以上であることが好ましい。

[ 5 ] 前記 [ 3 ] 又は [ 4 ] の非発酵ビール様発泡性飲料としては、前記色素がカラメル化反応物であることが好ましい。

[ 6 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 5 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、3 - メチル - 1 - ブタノール、イソバレリン酸、 - ノナラクトン、4 - ヒドロキシ - 2 , 5 - ジメチル - 3 - フラノン、2 - アセチルチアゾール、4 - ビニルグアイアコール、2 - アセチル - 1 - ピロリン、2 - プロピル - 1 - ピロリン、ミルセン、リナロール、 - ダマセノン、フェネチルアルコール、シス - 3 - ヘキセノール、3 - メチル - 2 - ブテン - 1 - チオール、メチオノール、及び 2 - メチル - 3 - フランチオールからなる群より選択される 1 種以上の化合物を含有することが好ましい。

[ 7 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 5 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、穀物様香気成分として、3 - メチル - 1 - ブタノール、イソバレリン酸、 - ノナラクトン、4 - ヒドロキシ - 2 , 5 - ジメチル - 3 - フラノン、2 - アセチルチアゾール、4 - ビニルグアイアコール、2 - アセチル - 1 - ピロリン、及び 2 - プロピル - 1 - ピロリンからなる群より選択される 1 種以上の化合物を含有し、ホップ様香気成分として、ミルセン、リナロール、 - ダマセノン、フェネチルアルコール、及びシス - 3 - ヘキセノールからなる群より選択される 1 種以上の化合物を含有し、含硫香気成分として、3 - メチル - 2 - ブテン - 1 - チオール、メチオノール、及び 2 - メチル - 3 - フランチオールからなる群より選択される 1 種以上の化合物を含有することが好ましい。

[ 8 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 5 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、3 - メチル - 1 - ブタノール、イソバレリン酸、 - ノナラクトン、4 - ヒドロキシ - 2 , 5 - ジメチル - 3 - フラノン、2 - アセチルチアゾール、4 - ビニルグアイアコール、2 - アセチル - 1 - ピロリン、2 - プロピル - 1 - ピロリン、ミルセン、リナロール、 - ダマセノン、フェネチルアルコール、シス - 3 - ヘキセノール、3 - メチル - 2 - ブテン - 1 - チオール、メチオノール、及び 2 - メチル - 3 - フランチオールを含有することが好ましい。

[ 9 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 8 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、苦味料を含有することが好ましい。

[ 10 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 9 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、甘味系アミノ酸を含有することが好ましい。

[ 11 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 10 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、酸味料を含有することが好ましい。

[ 12 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 11 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、さらに、エタノールを含有することが好ましい。

[ 13 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 12 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、穀物又はホップを原料として用いずに製造されたことが好ましい。

[ 14 ] 前記 [ 1 ] ~ [ 13 ] のいずれかの非発酵ビール様発泡性飲料としては、糖質濃度が 0 . 5 g / 1 0 0 m L 以下であることが好ましい。

[ 15 ] 本発明の第二の態様は、( a ) 酸味料と、色素及び起泡剤からなる群より選択される一種とを混合することにより、調合液を調製する工程；及び( b ) 前記調合液に炭酸ガスを加える工程；を含む、プリン体濃度が 0 . 0 8 m g / 1 0 0 m L 以下の非発酵ビール様発泡性飲料を製造する、非発酵ビール様発泡性飲料の製造方法である。