【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20年6月19日(2008.6.19)

【公開番号】特開2007-54056(P2007-54056A)
【公開日】平成19年3月8日(2007.3.8)
【年通号数】公開・登録公報2007-009
【出願番号】特願2006-205658(P2006-205658)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｆ　5/24　(2006.01)
Ａ２３Ｆ　5/36　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/29　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｆ　5/24
Ａ２３Ｆ　5/36
Ａ２３Ｌ　1/29

【手続補正書】
【提出日】平成20年4月24日(2008.4.24)
【手続補正１】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】００１１
【補正方法】変更
【補正の内容】
【００１１】
コーヒー豆からの抽出方法についても制限はなく、例えば焙煎コーヒー豆又はその粉砕物から水～熱水（０～１００℃）又はスチーム、１００℃以上の加圧スチームなどの抽出溶媒を用いて１０秒～１２０分抽出する方法が挙げられる。抽出温度は、クロロゲン酸類の回収量の観点から、好ましくは５０～１００℃、特に好ましくは８０～１００℃、特に好ましくは９０～１００℃である。粉砕度合いは、極細挽き（0.250-0.500ｍｍ）、細挽き（0.300-0.650ｍｍ）、中細挽き（0.530-1.000ｍｍ）、中挽き（0.650-1.500ｍｍ）、中粗挽き、粗挽き（0.850-2.100ｍｍ）、極粗挽き（1.000-2.500ｍｍ）や平均粒径３ｍｍや同５ｍｍ、同１０ｍｍ程度のカット品が挙げられる。抽出方法は、ボイリング式、エスプレッソ式、サイホン式、ドリップ式（ペーパー、ネル等）等が挙げられる。