

【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 29 年 7 月 27 日 (2017.7.27)

【公開番号】特開 2016-29932 (P2016-29932A)

【公開日】平成 28 年 3 月 7 日 (2016.3.7)

【年通号数】公開・登録公報 2016-014

【出願番号】特願 2014-154380 (P2014-154380)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/38 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

A 2 3 L 2/42 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/38 C

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/00 N

【手続補正書】

【提出日】平成 29 年 6 月 19 日 (2017.6.19)

【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】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物と苦渋味改善成分を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンと苦渋味改善成分を添加することと、該液体の pH を 5.7 ~ 6.3 に調整することを含むカテキン含有飲料の製造方法であって、

該飲料中の該苦渋味改善成分の含量が 0.275 ~ 0.375 質量%であり、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$190 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq X \leq 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、

$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq Y \leq 5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、且つ

$X + Y \geq 175 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$

である、方法。

【請求項 2】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物と苦渋味改善成分を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンと苦渋味改善成分を添加することと、該液体の pH を 5.7 ~ 6.3 に調整することを含むカテキン含有飲料の製造方法であって、

該飲料中の該苦渋味改善成分の含量が 0.15 ~ 0.225 質量%であり、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq X \leq 130 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、

$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq Y \leq 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、且つ

$X + Y \geq 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$

であるか、又は

$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq X \leq 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、

$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \leq Y \leq 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、且つ

$X + Y \geq 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$

である、方法。

【請求項 3】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含む飲料の微生物汚染防止方法であって、

該飲料の pH が 5.7 ~ 6.3 であり、

該飲料は、0.275 ~ 0.375 質量%の苦渋味改善成分を含み、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$$190 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 175 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

である、方法。

【請求項 4】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含む飲料の微生物汚染防止方法であって、

該飲料の pH が 5.7 ~ 6.3 であり、

該飲料は、0.15 ~ 0.225 質量%の苦渋味改善成分を含み、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 130 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

であるか、又は

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

である、方法。

【請求項 5】

前記紅茶抽出物が、紅茶の茶葉または茎の水または熱水抽出物である、請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 6】

前記苦渋味改善成分がシクロデキストリンである、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 7】

カテキンおよび紅茶抽出物を含有する飲料であって、

該飲料の pH が 5.7 ~ 6.3 であり、

該飲料は、0.275 ~ 0.375 質量%の苦渋味改善成分を含み、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$$190 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 175 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

である、飲料。

【請求項 8】

カテキンおよび紅茶抽出物を含有する飲料であって、

該飲料の pH が 5.7 ~ 6.3 であり、

該飲料は、0.15 ~ 0.225 質量%の苦渋味改善成分を含み、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 130 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 150 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

であるか、又は

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad X > 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、$$

$$30 \text{ mg} / 100 \text{ mL} \quad Y \quad 2.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}、\text{且つ}$$

$$X + Y > 140 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$$

である、飲料。

【請求項 9】

前記紅茶抽出物が、紅茶の茶葉または茎の水または熱水抽出物である、請求項 7 または 8 記載の飲料。

【請求項 10】

前記苦渋味改善成分がシクロデキストリンである、請求項 7 ～ 9 のいずれか 1 項記載の飲料。