

【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27年1月15日 (2015.1.15)

【公開番号】特開2013-138632(P2013-138632A)

【公開日】平成25年7月18日 (2013.7.18)

【年通号数】公開・登録公報2013-038

【出願番号】特願2011-289906(P2011-289906)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/00 (2006.01)

A 2 3 L 1/305 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 J 3/00 5 0 1

A 2 3 L 1/305

A 2 3 L 1/30 B

【手続補正書】

【提出日】平成26年11月21日 (2014.11.21)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 0

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 0】

(2) 本発明のアロニアの抽出物

本発明の食品組成物は、必須成分としてバラ科アロニア属のアロニアの抽出物を含有することを特徴とする。さらに具体的にはアロニア・アルプティフォリア、アロニア・メラノカルパ、アロニア・ブルニフォリアの1種又は2種以上から選択されることが好ましい。ここでいう抽出物とは、具体的には植物抽出物自体、植物抽出物を分画及び/又は精製した分画、並びに精製物の溶媒除去物の総称を意味する。アロニアの抽出物の作製に用いる植物部位としては、果実部が好適に例示できる。抽出に際して、植物体乃至はその乾燥物は予め、粉碎或いは細切して抽出効率を向上させるように加工することが好ましいが、該抽出物としては、果実部をそのまま圧搾することによって得られる果汁を用いることが特に好ましい。本発明の食品組成物における、好ましいアロニアの抽出物の含有量は、総量で、食品組成物全量に対して0.02質量%～25質量%であり、より好ましくは0.1質量%～10質量%である。これは少なすぎると前記コラーゲンペプチドの臭味を抑えられない場合が存し、多すぎると、アロニアの抽出物自身の渋味が悪化し、アロニアに含有されるアントシアニンの安定性も悪化する場合が存するためである。