

【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】令和6年6月4日(2024.6.4)

【公開番号】特開2023-96695(P2023-96695A)

【公開日】令和5年7月7日(2023.7.7)

【年通号数】公開公報(特許)2023-127

【出願番号】特願2021-212619(P2021-212619)

【国際特許分類】

A 23 L 2/60(2006.01)

10

C 12 G 3/04(2019.01)

A 23 L 2/56(2006.01)

A 23 L 2/00(2006.01)

【F I】

A 23 L 2/60

C 12 G 3/04

A 23 L 2/56

A 23 L 2/00 B

【手続補正書】

20

【提出日】令和6年5月27日(2024.5.27)

【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】

アセスルファムカリウムとスクラロースと - アミノ酪酸とを含有し、アセスルファムカリウム / スクラロースの重量比が 1 ~ 300 である、アルコールの含有量が 3 v / v % 未満の飲料。

【請求項2】

- アミノ酪酸の含有量が 10 ppm 以上である、請求項1に記載の飲料。

【請求項3】

アセスルファムカリウム / スクラロースの重量比が 2 ~ 72 であり、 - アミノ酪酸の含有量が 50 ~ 5000 ppm である、請求項1又は2に記載の飲料。

【請求項4】

アルコール含有量が 0.00 v / v % である、請求項1 ~ 3 のいずれか一項に記載の飲料。

【請求項5】

アルコールの含有量が 3 v / v % 未満である飲料の酒感を増強するための方法であって、当該飲料におけるアセスルファムカリウム / スクラロースの重量比を 1 ~ 300 に調整する工程、及び

当該飲料に - アミノ酪酸を配合する工程を含む、前記方法。

【請求項6】

当該飲料における - アミノ酪酸の含有量が 10 ppm 以上に調整される、請求項5に記載の方法。

40

50