

【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10月29日(2015.10.29)

【公開番号】特開2015-109875(P2015-109875A)

【公開日】平成27年6月18日(2015.6.18)

【年通号数】公開・登録公報2015-039

【出願番号】特願2015-56667(P2015-56667)

【国際特許分類】

C 12 G 3/00 (2006.01)

【F I】

C 12 G 3/00

【手続補正書】

【提出日】平成27年9月4日(2015.9.4)

【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】

麦由来成分と難消化性デキストリンを含有し、プリン体の含有量が1.1mg/100mL以下であり、10~20ppmのイソ酸を含有し、前記難消化性デキストリンの含有量が0.5~4.0w/v%であり、アルコール度数が1~8%であり、発泡性であることを特徴とするビールテイスト飲料。

【請求項2】

アルコール度数が1~8%であり発泡性であるビールテイスト飲料の製造方法であって

、その製造工程中のいずれかの段階で、麦由来原料と難消化性デキストリンを含有させ、最終製品中のプリン体の含有量を1.1mg/100mL以下とするとともに、最終製品中の含有量が10~20ppmとなるようにイソ酸を含有させ、前記難消化性デキストリンの含有量を0.5~4.0w/v%とする

ことを特徴とするビールテイスト飲料の製造方法。

【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】

前記課題を解決した本発明は、以下の構成を有する。

(1) 麦由来成分と難消化性デキストリンを含有し、プリン体の含有量が1.1mg/100mL以下であり、10~20ppmのイソ酸を含有し、前記難消化性デキストリンの含有量が0.5~4.0w/v%であり、アルコール度数が1~8%であり、発泡性であることを特徴とするビールテイスト飲料。

(2) アルコール度数が1~8%であり発泡性であるビールテイスト飲料の製造方法であって、その製造工程中のいずれかの段階で、麦由来原料と難消化性デキストリンを含有させ、最終製品中のプリン体の含有量を1.1mg/100mL以下とするとともに、最終製品中の含有量が10~20ppmとなるようにイソ酸を含有させ、前記難消化性デキストリンの含有量を0.5~4.0w/v%とすることを特徴とするビールテイスト飲料

の製造方法。