

【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 1 2 G 3/00 (2006.01)

【F I】

C 1 2 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 . 1 m g / 1 0 0 m L 以下であり、1 0 ~ 2 0 p p m 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 . 0 w / 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 . 1 m g / 1 0 0 m L 以下とするとともに、最終製品中の含有量が 1 0 ~ 2 0 p p m 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 . 0 w / 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】0 0 0 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 9】

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 . 1 m g / 1 0 0 m L 以下であり、1 0 ~ 2 0 p p m 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 . 0 w / 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 . 1 m g / 1 0 0 m L 以下とするとともに、最終製品中の含有量が 1 0 ~ 2 0 p p m 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 . 0 w / 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。