

【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5年8月25日(2023.8.25)

【公開番号】特開2022-140798(P2022-140798A)

【公開日】令和4年9月27日(2022.9.27)

【年通号数】公開公報(特許)2022-177

【出願番号】特願2022-125653(P2022-125653)

【国際特許分類】

C 12 G 3/02(2019.01)

10

C 12 G 3/04(2019.01)

【F I】

C 12 G 3/02

C 12 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】令和5年8月9日(2023.8.9)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

ビールテイスト発酵アルコール飲料であって、飲料中のプリン体濃度が3.0mg/100mL以下であり、かつ、飲料中のオリジナルエキス濃度(OE濃度)(°P)に対する飲料中のクエン酸濃度(mg/L)の比率(クエン酸濃度(mg/L)/OE濃度(°P))が8~30である、ビールテイスト発酵アルコール飲料(但し、吸着剤処理によりプリン体濃度を低減したビールテイスト発酵アルコール飲料を除く)。

【請求項2】

プリン体濃度が2.6mg/100mL以下である、請求項1に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

30

【請求項3】

プリン体濃度が0.5mg/100mL未満である、請求項1または2に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項4】

クエン酸濃度(mg/L)/OE濃度(°P)が8~20である、請求項1~3のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項5】

麦芽および/または未発芽の麦類を少なくとも原料の一部とする、請求項1~4のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

40

【請求項6】

麦芽として少なくとも小麦麦芽を使用する、請求項5に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項7】

アルコールを原料としない、請求項1~6のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項8】

OE濃度(°P)が2~14である、請求項1~7のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

50

**【請求項 9】**

ビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法であって、少なくとも小麦麦芽が配合された麦汁を発酵させる工程を含んでなり、製造された飲料中のプリン体濃度が3.0mg/100mL以下であり、かつ、製造された飲料中のオリジナルエキス濃度(OE濃度)(%P)に対する製造された飲料中のクエン酸濃度(mg/L)の比率(クエン酸濃度/OE濃度)が8~30である、ビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法(但し、吸着剤処理によりプリン体濃度を低減するビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法を除く)。

10

20

30

40

50