

【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26年11月20日 (2014.11.20)

【公開番号】特開2012-95646(P2012-95646A)

【公開日】平成24年5月24日 (2012.5.24)

【年通号数】公開・登録公報2012-020

【出願番号】特願2011-220339(P2011-220339)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/015 (2006.01)

A 2 3 F 3/16 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/015

A 2 3 F 3/16

A 2 3 L 2/00 B

【手続補正書】

【提出日】平成26年10月3日 (2014.10.3)

【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】

非重合体カテキン類を 0.03 ~ 0.6 質量% 含有する飲料に、5 ~ 10 質量 ppm のメチルサリシレートを含む、非重合体カテキン類含有飲料の苦味抑制方法。

【請求項 2】

前記非重合体カテキン類と、前記メチルサリシレートとの含有質量比[(B)/(A)]が 0.4×10^{-5} ~ 0.001 である、請求項 1 記載の苦味抑制方法。

【請求項 3】

前記飲料が紅茶飲料である、請求項 1 又は 2 に記載の苦味抑制方法。

【請求項 4】

前記飲料の pH が 2 ~ 7.5 である、請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の苦味抑制方法。