

【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 2 年 12 月 3 日 (2020.12.3)

【公開番号】特開 2020-130106 (P2020-130106A)

【公開日】令和 2 年 8 月 31 日 (2020.8.31)

【年通号数】公開・登録公報 2020-035

【出願番号】特願 2019-31067 (P2019-31067)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/00 B

【手続補正書】

【提出日】令和 2 年 10 月 22 日 (2020.10.22)

【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】

ガレート型カテキンを 1 ~ 2 5 0 p p m、ゲラニオールを 4 0 p p m 以上含有し、p H が 5 . 0 ~ 8 . 0 である飲料を調製する工程を含む、飲料を製造する方法。

【請求項 2】

前記飲料の B r i x が 1 以下である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

前記飲料が茶抽出物を含有する、請求項 1 又は 2 に記載の方法。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 1

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 1】

本発明の飲料中のガレート型カテキンの濃度は、1 ~ 2 5 0 p p m であり、好ましくは 1 ~ 1 5 0 p p m、より好ましくは 3 ~ 6 5 p p m、さらに好ましくは 5 ~ 3 0 p p m である。飲料中のガレート型カテキンの濃度が 1 p p m 以上の場合、飲料における苦味が強く感じられるため、本発明による苦味の軽減効果を得る上で好ましい。また、飲料中のガレート型カテキンの濃度が 2 5 0 p p m を超える場合、本発明による苦味の軽減効果は得られるが、苦味が十分に軽減しないことがある。