

【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1～250 ppm、ゲラニオールを40 ppm以上含有し、pH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Brinx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】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

本発明の飲料中のガレート型カテキンの濃度は、1～250 ppmであり、好ましくは1～150 ppm、より好ましくは3～65 ppm、さらに好ましくは5～30 ppmである。飲料中のガレート型カテキンの濃度が1 ppm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250 ppm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。