

【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29年4月27日(2017.4.27)

【公開番号】特開2015-33375(P2015-33375A)

【公開日】平成27年2月19日(2015.2.19)

【年通号数】公開・登録公報2015-011

【出願番号】特願2014-122000(P2014-122000)

【国際特許分類】

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 B

【手続補正書】

【提出日】平成29年3月21日(2017.3.21)

【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】

ゲアバ葉抽出物を含有し、かつ、固形分中に遊離のエラグ酸を1～5質量%含有する原料と水性媒体とを混合し加熱処理原料を調製する工程、

前記加熱処理原料を100～180で加熱処理する工程、及び、

加熱処理して得られた加熱処理液を冷却する工程を含み、加熱処理液を冷却する工程において、加熱処理温度から90までの冷却速度が1/s以上100/s以下である、エラグ酸組成物の製造方法。

【請求項2】

原料中、ゲアバ葉抽出物の含有量が固形分基準で60質量%以上である請求項1記載のエラグ酸組成物の製造方法。

【請求項3】

加熱処理原料中、固形分の含有量が3～60g/Lである請求項1又は2記載のエラグ酸組成物の製造方法。

【請求項4】

更に、冷却された加熱処理液から固体部を除去する工程を含む、請求項1～3のいずれか1項に記載のエラグ酸組成物の製造方法。

【請求項5】

更に、加熱処理終了後300分以内に、加熱処理して得られた加熱処理液を噴霧乾燥又は凍結乾燥する工程を含む、請求項1～4のいずれか1項に記載のエラグ酸組成物の製造方法。

【請求項6】

加熱処理して得られた加熱処理液を濃縮した後に噴霧乾燥又は凍結乾燥する請求項5記載のエラグ酸組成物の製造方法。

【請求項7】

請求項1～6のいずれか1項記載の製造方法により得られる、エラグ酸組成物。

【請求項8】

請求項7記載のエラグ酸組成物を含有する飲食品。