

【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】

グ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、グ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 ～ 60 g / 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。