

【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6年8月2日(2024.8.2)

【公開番号】特開2022-90024(P2022-90024A)

【公開日】令和4年6月16日(2022.6.16)

【年通号数】公開公報(特許)2022-108

【出願番号】特願2022-70395(P2022-70395)

【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)

10

C 1 2 C 5/02(2006.01)

A 2 3 L 2/00(2006.01)

A 2 3 L 2/54(2006.01)

C 1 2 C 7/04(2006.01)

A 2 3 L 2/52(2006.01)

【F I】

C 1 2 C 11/00

C 1 2 C 5/02

A 2 3 L 2/00 B

20

A 2 3 L 2/54

A 2 3 L 2/00 T

C 1 2 C 7/04

A 2 3 L 2/52

【手続補正書】

【提出日】令和6年7月25日(2024.7.25)

【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

30

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

糖質濃度が1.5g/100mL以下であり、

ビシナルジケトン(VDK)の含有量が0.001~1.50質量ppmであり、且つ  
、下記要件(I)及び(II)の少なくとも一方を満たす、ビールテイスト飲料。

・要件(I)：前記ビールテイスト飲料の苦味価が18BUs以上である。

・要件(II)：前記ビールテイスト飲料の色度が7EBC以上である。

【請求項2】

要件(I)及び要件(II)を共に満たす、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

40

【請求項3】

麦芽比率が50~100質量%である、請求項1又は2に記載のビールテイスト飲料。

【請求項4】

糖質濃度が0.5g/100mL以下である、請求項1~3のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項5】

前記ビールテイスト飲料が、ビールである、請求項1~4のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項6】

苦味価(単位: BUs)と糖質濃度(単位: g/100mL)との比〔苦味価/糖質濃

50

度]が、40以上である、請求項1～5のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項7】

色度(単位: EBC)と糖質濃度(単位:g/100mL)との比[色度/糖質濃度]が、10以上である、請求項1～6のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項8】

イソ酸の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、10～150質量ppmである、請求項1～7のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項9】

酸の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、0.10～30質量ppmである、請求項1～8のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。 10

【請求項10】

ビシナルジケトン(VDK)の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、0.003～1.00質量ppmである、請求項1～9のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項11】

原麦汁エキス濃度が、6.0質量%以上である、請求項1～10のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項12】

総ポリフェノールの含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、60質量ppm以上である、請求項1～11のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。 20

【請求項13】

アルコール度数が3.0(v/v)%以上である、請求項1～12のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項14】

請求項1～13のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料を製造する方法であって、下記工程(1)～(2)を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

・工程(1)：各種原材料を用いて、糖化処理、煮沸処理、及び固形分除去処理のうち少なくとも1つの処理を行い、発酵前液を得る工程。

・工程(2)：前記発酵前液に酵母を添加して、アルコール発酵を行う工程。

【請求項15】

穀物に由来するスピリットを添加する工程を有しない、請求項14に記載のビールテイスト飲料の製造方法。 30