

【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 11 月 14 日 (2024.11.14)

【国際公開番号】 WO2023/013686
【出願番号】 特願 2023-540386 (P2023-540386)
【国際特許分類】
A 23 F 5/28 (2006.01)
A 23 L 5/30 (2016.01)
【F I】
A 23 F 5/28
A 23 L 5/30

10

【手続補正書】
【提出日】 令和 6 年 11 月 6 日 (2024.11.6)
【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】

20

ピラジン類およびフェノール類を含むコーヒーエキスであって、
ガスクロマトグラフィー測定における前記ピラジン類およびフェノール類の内部標準物質であるボルネオール 0.1 ppm に対するピーク面積値の比の合計値を A としたときに、 $A \times Brix$ (%) が 65 以上である、コーヒーエキス。

【請求項 2】
前記 A が 0.93 ~ 6.00 であり、前記 $Brix$ (%) が 30 ~ 70 である、請求項 1 に記載のコーヒーエキス。

30

【請求項 3】
前記ピラジン類が、2,5-ジメチルピラジン、2,6-ジメチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン、2-エチル-6-メチルピラジン、2-エチル-5-メチルピラジン、2,3,5-トリメチルピラジン、2-エチル-3,5-ジメチルピラジンおよび 2,3-ジエチル-5-メチルピラジンから選択される 1 種以上の化合物であり、
前記フェノール類が、グアイアコール、フェノール、4-エチルグアイアコールおよび 4-ビニルグアイアコールから選択される 1 種以上の化合物である、請求項 1 に記載のコーヒーエキス。

【請求項 4】
 $Brix$ (%) を 5.0 に調製したコーヒーエキスの希釈液を遠心加速度 1660 G で 10 分間遠心分離した後の、前記希釈液の総重量に対する沈澱量が 5.00 重量% 以下である、請求項 1 に記載のコーヒーエキス。

40

【請求項 5】
正浸透濃縮で処理した濃縮液を含む、請求項 1 に記載のコーヒーエキス。

【請求項 6】
前記濃縮液が、濁度 27.4 ~ 95.0 NTU、かつ、23℃における粘度が 0.40 ~ 1.40 mPa・s である前処理液を正浸透濃縮で処理したものである、請求項 5 に記載のコーヒーエキス。

【請求項 7】
請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載のコーヒーエキスを含有、コーヒーパウダーまたはコーヒー飲料。

50

【請求項 8】

コーヒーエキスの製造方法であって、
焙煎豆からコーヒーを抽出すること、
得られたコーヒー抽出液を、(i)遠心分離、(ii)膜処理、および(iii)多糖
類分解酵素の添加から選ばれる1以上の方法で前処理すること、および
得られた前処理液を正浸透濃縮すること、を含む方法。

【請求項 9】

前記前処理液が、濁度 $27.4 \sim 95.0$ NTU、かつ、 23°C における粘度が $0.40 \sim 1.40$ mPa・sである、請求項 8 に記載の方法。

10

20

30

40

50