

【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12月21日(2017.12.21)

【公開番号】特開2017-200470(P2017-200470A)

【公開日】平成29年11月9日(2017.11.9)

【年通号数】公開・登録公報2017-043

【出願番号】特願2017-73764(P2017-73764)

【国際特許分類】

A 2 3 F 3/06 (2006.01)

【FI】

A 2 3 F 3/06 S

【手続補正書】

【提出日】平成29年11月1日(2017.11.1)

【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】

生茶葉を切断し加熱により酵素を失活させる切断失活工程と、  
酵素失活後、打圧を加えずに茶葉表面の水分を選択的に乾燥させ、茶葉表面に葉こぼれを形成させる第一乾燥工程と、  
前記第一乾燥工程後に茶葉内部に残留した水分及び内部成分を圧搾して浸出させ、浸出した水分によって前記葉こぼれを茶葉表面に再結着させると共に前記内部成分を茶葉表面に付着させる圧搾結着工程と、  
前記圧搾結着工程後に茶葉表面の付着水分を乾燥させる第二乾燥工程とを備えることを特徴とする加工茶葉の製造方法。

【請求項2】

前記切断失活工程は釜炒り法によって行われ、前記第一乾燥工程は前記失活工程と同時に及び/又は別工程にて行われることを特徴とする請求項1に記載の加工茶葉の製造方法。

【請求項3】

前記切断失活工程は蒸熱法によって行われ、前記第一乾燥工程と前記失活工程が別工程で行われることを特徴とする請求項1に記載の加工茶葉の製造方法。

【請求項4】

前記切断失活工程後又は第一乾燥工程後の(A)茶葉表面の保有水分量に対する(B)茶葉内部の保有水分量の比率((B)/(A))が1.0~15.0に調整されることを特徴とする請求項1~3のいずれか1項に記載の加工茶葉の製造方法。

【請求項5】

前記圧搾結着工程における茶葉の揉み込みは、茶葉に3軸方向のせん断力を加えることで行われることを特徴とする請求項1~4のいずれか1項に記載の加工茶葉の製造方法。

【請求項6】

前記生茶葉中の食物繊維量が3.0~17.0質量%であり、ペクチン量が1.0~7.0質量%に調整されることを特徴とする請求項1~5のいずれか1項に記載の加工茶葉の製造方法。

【請求項7】

前記第二乾燥工程後の加工茶葉の平均粒子径が0.1~15.0mmとなるように調整されることを特徴とする請求項1~6のいずれか1項に記載の加工茶葉の製造方法。

**【請求項 8】**

前記第二乾燥工程後の加工茶葉における不溶性固形分の含有率が 50.0 ~ 95.0 質量% に調整されることを特徴とする請求項 1 ~ 7 のいずれか 1 項に記載の加工茶葉の製造方法。

**【請求項 9】**

前記第二乾燥工程後の加工茶葉における間隙率が 3.0 ~ 40.0 % に調整されることを特徴とする請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の加工茶葉の製造方法。

**【請求項 10】**

第二乾燥工程後の加工茶葉における多糖に対する単糖及び二糖の総量の比率（（単糖 + 二糖）/ 多糖）が 3.0 ~ 40.0 であることを特徴とする加工茶葉。

**【請求項 11】**

前記加工茶葉におけるかさ比が 100 ~ 900 ml / 100 g であることを特徴とする請求項 10 に記載の加工茶葉。

**【請求項 12】**

請求項 10 又は 11 に記載の加工茶葉を含むことを特徴とするティーバッグ。

**【請求項 13】**

（E）加工茶葉表面の保有水分量に対する（F）加工茶葉内部の保有水分量の比率（（F）/（E））が 1.0 ~ 100.0 である加工茶葉を含むことを特徴とする請求項 12 に記載のティーバッグ。

**【請求項 14】**

請求項 10 又は 11 に記載の加工茶葉を含むことを特徴とするドリップバッグ。

**【請求項 15】**

（E）加工茶葉表面の保有水分量に対する（F）加工茶葉内部の保有水分量の比率（（F）/（E））が 1.0 ~ 100.0 である加工茶葉を含むことを特徴とする請求項 14 に記載のドリップバッグ。

**【請求項 16】**

請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項に記載された工程を含むことを特徴とする加工茶葉の抽出性向上方法。

**【請求項 17】**

請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項に記載された工程を含むことを特徴とする加工茶葉のフィルター目詰まり抑制方法。

**【請求項 18】**

請求項 10 又は 11 に記載の加工茶葉及び不活性気体を含有する包装体。

**【請求項 19】**

前記不活性気体と更に気体として水素とを含有することを特徴とする請求項 18 に記載の包装体。

**【請求項 20】**

請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項に記載された工程により製造された加工茶葉と不活性気体とを包装体に充填する工程を含むことを特徴とする包装茶葉の製造方法。

**【請求項 21】**

前記充填する工程において、気体として更に水素を包装体に充填することを特徴とする請求項 20 に記載の包装茶葉の製造方法。