

【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26年10月23日(2014.10.23)

【公開番号】特開2013-110972(P2013-110972A)

【公開日】平成25年6月10日(2013.6.10)

【年通号数】公開・登録公報2013-029

【出願番号】特願2011-257233(P2011-257233)

【国際特許分類】

A 2 3 F 5/10 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 5/10

【手続補正書】

【提出日】平成26年9月5日(2014.9.5)

【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】

L値が20超25未満であり、焙煎コーヒー豆1kgあたりの(A)ハイドロキノンの含有量が10mg以上、且つ(B)ヒドロキシヒドロキノンの含有量が50mg以下である、焙煎コーヒー豆。

【請求項2】

(A)ハイドロキノンと(B)ヒドロキシヒドロキノンとの含有質量比[(B)/(A)]が2.7以下である、請求項1記載の焙煎コーヒー豆。

【請求項3】

焙煎コーヒー豆100g当たりのクロロゲン酸類の含有量が1.5g以上である、請求項1又は2記載の焙煎コーヒー豆。

【請求項4】

L値が30未満の原料焙煎コーヒー豆を密閉容器内に収容し、加圧下にて100~160で加熱処理する、焙煎コーヒー豆の製造方法。

【請求項5】

加熱処理の時間が0.5~4時間である、請求項4記載の焙煎コーヒー豆の製造方法。

【請求項6】

加熱処理の温度が100~145である、請求項4又は5記載の焙煎コーヒー豆の製造方法。

【請求項7】

密閉容器の内容積が原料焙煎コーヒー豆の嵩体積の2~30倍である、請求項4~6のいずれか1項記載の焙煎コーヒー豆の製造方法。

【請求項8】

製造される焙煎コーヒー豆のL値が20超25未満である、請求項4~7のいずれか1項記載の焙煎コーヒー豆の製造方法。