

【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 1 k g あたりの (A) ハイドロキノンの含有量が 10 m g 以上、且つ (B) ヒドロキシヒドロキノンの含有量が 50 m g 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 100 g 当たりのクロロゲン酸類の含有量が 1 . 5 g 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。