

【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25年1月10日(2013.1.10)

【公開番号】特開2011-130689(P2011-130689A)

【公開日】平成23年7月7日(2011.7.7)

【年通号数】公開・登録公報2011-027

【出願番号】特願2009-291666(P2009-291666)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/226 (2006.01)

A 2 3 L 1/48 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/226 Z

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成24年11月20日(2012.11.20)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】

本発明は以下のとおりである。

[1]

(1) 抗酸化成分を含むハーブ系植物を水またはエチルアルコール水溶液を用いて抽出する工程、(2) 得られた抽出液を蒸留して蒸留残渣を得る工程、(3) 得られた蒸留残渣に糖類を含む原料および微生物を加えて発酵させる工程、を含む抗酸化能を有し、かつハーブ特徴香が低減された調味液の製造方法。

[2]

抗酸化成分を含むハーブ系植物がシソ科ハーブ系植物である[1]記載の製造方法。

[3]

蒸留が減圧下で行われる[1]または[2]記載の製造方法。

[4]

微生物が酵母であり、発酵がアルコール発酵である[1]～[3]のいずれかに記載の製造方法。

[5]

ハーブ特徴香がテルペノイド化合物由来である[1]～[4]のいずれかに記載の製造方法。

[6]

抗酸化能成分をTroloxの量に換算して50 μmol/g(ml)以上含有し、かつエチルアルコール濃度は2～30%の範囲であり、ハーブの特徴香を有さないエチルアルコール含有調味液。

[7]

枯葉香気を有さない、[6]記載のエチルアルコール含有調味液。

[8]

脂質を含有する飲食品に、[6]に記載のアルコール含有調味液または[1]～[5]のいずれかに記載の方法で製造された調味液を、調味液に含まれる抗酸化能成分がTroloxの量に換算して0.1～5 μmol/g(ml)となる量で添加することを特徴とする、飲食品に含まれる脂質の劣化を抑制する方法。

[9]

脂質を含有する飲食品であって、[6]に記載のアルコール含有調味液または[1]～[5]のいずれかに記載の方法で製造された調味液を、調味液に含まれる抗酸化能成分がTroloxの量に換算して0.1～5 μmol/g(ml)となる量で添加されたことを特徴とする、脂質の劣化が抑制された飲食品。

[10]

加熱後のヘキサンールの発生量が抑制された、[9]に記載の飲食品。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0013

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0013】

以下、本発明を具体的に説明する。

まずは本発明の調味液の製造方法について説明する。

本発明の調味液の製造方法は、(1)抗酸化成分を含むハーブ系植物を水またはエチルアルコール水溶液を用いて抽出する工程、(2)得られた抽出液を蒸留して蒸留残渣を得る工程、(3)得られた蒸留残渣に糖類を含む原料および微生物を加えて発酵させる工程、を含む。

【手続補正3】

【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】

(1)抗酸化成分を含むハーブ系植物を水またはエチルアルコール水溶液を用いて抽出する工程、(2)得られた抽出液を蒸留して蒸留残渣を得る工程、(3)得られた蒸留残渣に糖類を含む原料および微生物を加えて発酵させる工程、を含む抗酸化能を有し、かつハーブ特徴香が低減された調味液の製造方法。

【請求項2】

抗酸化成分を含むハーブ系植物がシソ科ハーブ系植物である請求項1記載の製造方法。

【請求項3】

蒸留が減圧下で行われる請求項1または2記載の製造方法。

【請求項4】

微生物が酵母であり、発酵がアルコール発酵である請求項1～3のいずれかに記載の製造方法。

【請求項5】

ハーブ特徴香がテルペン類化合物由来である請求項1～4のいずれかに記載の製造方法。

【請求項6】

抗酸化能成分をTroloxの量に換算して50 μmol/g(ml)以上含有し、かつエチルアルコール濃度は2～30%の範囲であり、ハーブの特徴香を有さないエチルアルコール含有調味液。

【請求項7】

枯葉香気を有さない、請求項6記載のエチルアルコール含有調味液。

【請求項8】

脂質を含有する飲食品に、請求項6に記載のアルコール含有調味液または請求項1～5のいずれかに記載の方法で製造された調味液を、調味液に含まれる抗酸化能成分がTroloxの量に換算して0.1～5 μmol/g(ml)となる量で添加することを特徴とする、飲食品に含まれる脂質の劣化を抑制する方法。

【請求項 9】

脂質を含有する飲食品であって、請求項 6 に記載のアルコール含有調味液または請求項 1 ~ 5 のいずれかに記載の方法で製造された調味液を、調味液に含まれる抗酸化能成分がTriloxの量に換算して0.1~5 μmol/g(ml)となる量で添加されたことを特徴とする、脂質の劣化が抑制された飲食品。

【請求項 10】

加熱後のヘキサンールの発生量が抑制された、請求項 9 に記載の飲食品。