

【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18年1月5日(2006.1.5)

【公表番号】特表2005-502374(P2005-502374A)  
 【公表日】平成17年1月27日(2005.1.27)  
 【年通号数】公開・登録公報2005-004  
 【出願番号】特願2003-528154(P2003-528154)  
 【国際特許分類】

A 2 3 L 2/58 (2006.01)

A 2 3 L 2/38 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/00 M

A 2 3 L 2/38 C

A 2 3 L 2/00 Z

【手続補正書】

【提出日】平成17年9月13日(2005.9.13)

【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】

飲料を調製するのに使用する、飲料に味を加えずに色を付与する氷片の製造方法であって

野菜及び/又は果実物質を液体中に導入し、前記物質から色を引き出し、前記液体はその中で前記物質から浸出し浸出液を得るために高温であるステップ；及び

前記浸出液をろ過するステップを含み、

さらに、前記浸出液を冷却し、次に冷却した浸出液を冷凍して、容易に分離できる、着色した氷片を得るステップを含む製造方法。

【請求項2】

前記野菜及び/又は果実物質を前記液体中に約5分間導入する、請求項1記載の製造方法。

【請求項3】

前記野菜及び/又は果実物質を純水な湧水が入った容器に加え、生成した浸出液を前記容器から濾し、さらに前記浸出液から氷片を製造する、請求項1又は2に記載の製造方法。

【請求項4】

前記液体を沸騰させ、次いでそれを90の温度に冷却するステップを含む、請求項1、2、又は3に記載の製造方法。

【請求項5】

前記液体中に前記野菜及び/又は果実物質の混合物を導入する、請求項1～4のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項6】

前記浸出液の製造プロセスの間、前記液体内で前記物質を穏やかに攪拌するステップを含む、請求項1～5のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項7】

請求項 1 ~ 6 のいずれか一項又は複数項に記載の方法のステップを含む、飲料の製造方法。

【請求項 8】

飲料に入れるように用意された、味がなく且つ着色した氷片であって、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項又は複数項に記載の製造法にしたがって形成され、野菜及び / 又は果実物質の浸出液を含む冷凍された液体を含む氷片。

【請求項 9】

前記氷片がその中で溶解する液体の中に、請求項 8 記載の氷片を加えることによって製造された飲料。