

【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24年12月6日(2012.12.6)

【公開番号】特開2011-142890(P2011-142890A)

【公開日】平成23年7月28日(2011.7.28)

【年通号数】公開・登録公報2011-030

【出願番号】特願2010-8531(P2010-8531)

【国際特許分類】

C 1 2 G 3/04 (2006.01)

【F I】

C 1 2 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】平成24年10月24日(2012.10.24)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 2 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 2 9】

本発明において使用可能な増粘多糖類に特に制限はなく、1 種又は 2 種以上の増粘多糖類を組み合わせ使用することもできる。中でも、キサンタンガム、ジェランガム、カードランなどの微生物産生多糖類が好ましく、特にキサンタンガム及び / 又はジェランガムを使用した場合、本発明に特有の、アルコールの刺激臭の低減効果が顕著に認められ、そして果汁を含む態様においては果汁らしいまろやかな味わいの向上が認められるため好適である。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 6 6

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 6 6】

これらのサンプル 2 4 ~ 2 9 について、専門パネラー 6 名にて官能評価を行った。増粘多糖類は、少量の添加量であっても舌先にわずかな糊状の重い感じを与え、果汁らしいまろやかな風味を損なう場合がある。そこで、果汁を含む場合については、糊状の重さによって果汁らしいまろやかな味わいが損なわれていないかどうかについても評価した。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 6 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 6 9】

【表 9】

(表 9) 増粘多糖類の添加量による効果の違い

サンプルNo.		24	25	26	27	28	29
配合表	59v/v%アルコール (mL)	25.4	25.4	25.4	25.4	25.4	25.4
	果糖ブドウ糖液糖 (g)	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
	キサンタンガム (g)	0	0.0025	0.025	0.05	0.1	0.15
	5倍ピーチ透明濃縮果汁 (g)	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
	香料 (mL)	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
	アセスルファムK (g)	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
	スクラロース (g)	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
	クエン酸 (g)	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33
	クエン酸Na (g)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	純水 (mL)	適宜	適宜	適宜	適宜	適宜	適宜
	炭酸水 (mL)	125	125	125	125	125	125
	計 (mL)	250	250	250	250	250	250
分析値	アルコール (v/v%)	6	6	6	6	6	6
	糖質 (w/v%)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
	果汁率 (w/w%)	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2
	炭酸ガス圧 (kg/cm <sup>2</sup> )	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7
	キサンタンガム濃度 (w/v%)	0	0.001	0.01	0.02	0.04	0.06
	アルコールを除いた飲料の熱量 (kcal/100mL)	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9	3.9
	アルコールの刺激臭	2.3	2.0	1.7	1.4	1.1	1.1
果汁らしいまろやかな味わい		1.0	1.7	1.8	2.4	3.4	4.0
総合評価		×	◎	◎	○	×	×