

【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11月27日(2014.11.27)

【公開番号】特開2012-165753(P2012-165753A)

【公開日】平成24年9月6日(2012.9.6)

【年通号数】公開・登録公報2012-035

【出願番号】特願2012-104731(P2012-104731)

【国際特許分類】

A 2 3 F 3/18 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/18

【手続補正書】

【提出日】平成26年10月10日(2014.10.10)

【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】

(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - IMP)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - CMP)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - GMP) を含有し、

(A) : 30 ~ 300 mg / 100 mL

(B) : 0.002 mg / 100 mL 以上

(B) と (C) の含有量比 (B) / (C) が 0.1 ~ 1.76 の範囲であることを特徴とする茶飲料 (ただし、酵母エキス及び / 又はうま味調味料を添加したものを除く)。

【請求項 2】

茶抽出物を添加したものであることを特徴とする請求項 1 記載の茶飲料。

【請求項 3】

5' - GMP と 5' - IMP を含有する茶抽出物を添加したものであることを特徴とする請求項 2 記載の茶飲料。

【請求項 4】

(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - IMP)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - CMP)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - GMP) を含有し、

水 100 mL に、(A) : 30 ~ 300 mg となるよう溶解した際に、

(B) : 0.002 mg / 100 mL 以上

(B) と (C) の含有量比 (B) / (C) が 0.1 ~ 1.76 の範囲の茶飲料となることを特徴とするインスタント粉末茶 (ただし、酵母エキス及び / 又はうま味調味料を添加したものを除く)。

【請求項 5】

茶抽出液に 5' - ホスホジエステラーゼ活性を有する酵素及び 5' - アデニル酸デアミナーゼ活性を有する酵素を作用させる工程を経て調製したことを特徴とする、

(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - IMP)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - CMP)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - GMP) を含有し、

水 100 mL に、(A) : 30 ~ 300 mg となるよう溶解した際に、

(B) : 0 . 0 0 2 m g / 1 0 0 m L 以上

(B) と (C) の含有量比 (B) / (C) が 0 . 1 ~ 1 . 1 の範囲の茶飲料となることを特徴とするインスタント粉末茶 (ただし、酵母エキス及び / 又はうま味調味料を添加したものを除く)。

【請求項 6】

茶抽出物を添加したものであることを特徴とする請求項 4 または 5 記載のインスタント粉末茶。

【請求項 7】

5' - G M P と 5' - I M P を含有する茶抽出物を添加したものであることを特徴とする請求項 6 記載のインスタント粉末茶。

【請求項 8】

茶抽出液に 5' - ホスホジエステラーゼ活性を有する酵素及び 5' - アデニル酸デアミナーゼ活性を有する酵素を作用させる工程を備えた茶飲料の製造方法。

【手続補正 2】

【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】

すなわち、本発明の茶飲料は、(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - I M P)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - C M P)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - G M P) を含有し、(A) を 2 0 ~ 3 0 0 m g / 1 0 0 m L、(B) を 0 . 0 0 2 m g / 1 0 0 m L 以上、(B) と (C) の含有量比 (B) / (C) = 0 . 1 ~ 1 . 7 6 であることを特徴とする茶飲料である (ただし、酵母エキス及び / 又はうま味調味料を添加したものを除く)。本請求項でいう「茶ポリフェノール」とは、酒石酸鉄法により、標準液として没食子酸エチルを用い、没食子酸エチルの換算量として求める方法によって定量される成分のことをいう。また、本請求項でいう「酵母エキス」とは、酵母を主原料とした様々な調味料や食品添加物を示す。市販品でいうと、日本製紙ケミカル (株) から販売されている「S K 酵母エキス H U」、「S K 酵母エキス H U P - 2」、「S K 酵母エキス H U - W」、「S K 酵母エキス H U A P」やオリエンタル酵母工業 (株) から販売されている「醇味」シリーズなどが挙げられる。また、本請求項でいう「うま味調味料」とは、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムを示し、またこれらを 2 種以上混合したものも包含する。市販品でいうと、味の素 (株) から販売されている「味の素」、「ハイミー」やキリンフードテック (株) から販売されている「いの一番」、「リボタイド」や、ヤマサ醤油 (株) から販売されている「フレーブ」などが挙げられる。請求項 2 記載の茶飲料は、請求項 1 記載の茶飲料において、茶抽出物を添加したものである。請求項 3 記載の茶飲料は、請求項 2 記載の茶抽出物が、5' - G M P と 5' - I M P を含有する茶抽出物であることを特徴とする。請求項 4 記載の茶飲料は、(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - I M P)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - C M P)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - G M P) を含有し、水 1 0 0 m L に、(A) : 3 0 ~ 3 0 0 m g となるよう溶解した際に、(B) : 0 . 0 0 2 m g / 1 0 0 m L 以上 (B) と (C) の含有量比 (B) / (C) が 0 . 1 ~ 1 . 7 6 の範囲の茶飲料となることを特徴とするインスタント粉末茶である (ただし、酵母エキス及び / 又はうま味調味料を添加したものを除く)。請求項 5 記載の茶飲料は、茶抽出液に 5' - ホスホジエステラーゼ活性を有する酵素及び 5' - アデニル酸デアミナーゼ活性を有する酵素を作用させる工程を経て調製したことを特徴とする、(A) 茶ポリフェノール、(B) イノシン - 5' - モノリン酸 (5' - I M P)、(C) シチジン - 5' - モノリン酸 (5' - C M P)、(D) グアノシン - 5' - モノリン酸 (5' - G M P) を含有し、水 1 0 0 m L に、(A) : 3 0 ~ 3 0 0 m g となるよう溶解した際に、(B) : 0 . 0 0 2 m g / 1 0 0 m L 以上 (B) と (C)

）の含有量比（Ｂ）／（Ｃ）が０．１～１１の範囲の茶飲料となることを特徴とするインスタント粉末茶である（ただし、酵母エキス及び／又はうま味調味料を添加したものを除く）。請求項６記載の茶飲料は、請求項４または５記載のインスタント粉末茶において、茶抽出物を添加したものである。請求項７記載の茶飲料は、請求項６の茶抽出物が、５’-ＧＭＰと５’-ＩＭＰを含有する茶抽出物であることを特徴とする。また、請求項８記載の茶飲料の製造方法は、茶抽出液に５’-ホスホジエステラーゼ活性を有する酵素及び５’-アデニル酸デアミナーゼ活性を有する酵素を作用させる工程を備えた茶飲料の製造方法である。