

【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】令和5年8月29日(2023.8.29)

【公開番号】特開2022-164766(P2022-164766A)

【公開日】令和4年10月27日(2022.10.27)

【年通号数】公開公報(特許)2022-198

【出願番号】特願2022-136602(P2022-136602)

【国際特許分類】

C 1 2 C 5/02(2006.01)

C 1 2 C 12/02(2006.01)

C 1 2 G 3/04(2019.01)

10

【F I】

C 1 2 C 5/02

C 1 2 C 12/02

C 1 2 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】令和5年8月21日(2023.8.21)

【手続補正1】

20

【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】

麦芽を原料の少なくとも一部とする、糖質が低減されたビールテイスト発酵アルコール飲料であって、前記飲料中のオリジナルエキス濃度(OE濃度)に対する、前記飲料中の分子量800~1500Da(HPLC分析用ゲル濾過法)のペプチド濃度の比率が0.02以上であり、前記ペプチドが麦芽を原料の少なくとも一部とするビールテイスト発酵アルコール飲料に由来し、かつ、イソマルトースおよびパノースの合計濃度が0.02~0.15g/100mLである、ビールテイスト発酵アルコール飲料。

30

【請求項2】

麦芽使用比率が50%以上である、請求項1に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項3】

糖質濃度が0.5g/100mL未満である、請求項1または2に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項4】

前記飲料のOE濃度が4~14°Pである、請求項1~3のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

40

【請求項5】

風味が改善された、麦芽を原料の少なくとも一部とする、糖質が低減されたビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法であって、前記飲料中のオリジナルエキス濃度(OE濃度)に対する、前記飲料中の分子量800~1500Da(HPLC分析用ゲル濾過法)のペプチド濃度の比率を0.02以上に調整し、前記ペプチドが麦芽を原料の少なくとも一部とするビールテイスト発酵アルコール飲料に由来し、かつ、前記飲料中のイソマルトースおよびパノースの合計濃度を0.02~0.15g/100mLに調整することを含んでなる製造方法。

【請求項6】

50

ビールテイスト発酵アルコール飲料の製造工程において、麦芽を原料の少なくとも一部とするビールテイスト発酵アルコール飲料に含まれる分子量 800 ~ 1500 Da (HPLC 分析用ゲル濾過法) のペプチドを添加する工程並びに / 或いはイソマルトースおよび / またはパノースを添加する工程を含む、請求項 5 に記載の製造方法。

【請求項 7】

前記飲料の糖質濃度が 0.5 g / 100 mL 未満である、請求項 5 または 6 に記載の製造方法。

【請求項 8】

前記飲料の O E 濃度が 4 ~ 14 ° P である、請求項 5 ~ 7 のいずれか一項に記載の製造方法。

10

【請求項 9】

麦芽を原料の少なくとも一部とする、糖質が低減されたビールテイスト発酵アルコール飲料の風味改善方法であって、前記飲料中のオリジナルエキス濃度 (O E 濃度) に対する前記飲料中の分子量 800 ~ 1500 Da (HPLC 分析用ゲル濾過法) のペプチド濃度の比率を 0.02 以上に調整し、前記ペプチドが麦芽を原料の少なくとも一部とするビールテイスト発酵アルコール飲料に由来し、かつ、前記飲料中のイソマルトースおよびパノースの合計濃度を 0.02 ~ 0.15 g / 100 mL に調整することを含んでなる方法。

【請求項 10】

前記飲料の糖質濃度が 0.5 g / 100 mL 未満である、請求項 9 に記載の風味改善方法。

20

【請求項 11】

前記飲料の O E 濃度が 4 ~ 14 ° P である、請求項 9 または 10 に記載の風味改善方法。

30

40

50