

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公表特許公報 (A)

(11) 特許出願公表番号

特表2008-528172

(P2008-528172A)

(43) 公表日 平成20年7月31日 (2008.7.31)

(51) Int. Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 4 7 J 31/40 (2006.01)	A 4 7 J 31/40	4 B 0 0 4
A 4 7 J 31/06 (2006.01)	A 4 7 J 31/06	A
A 4 7 J 31/34 (2006.01)	A 4 7 J 31/34	

審査請求 未請求 予備審査請求 未請求 (全 19 頁)

(21) 出願番号	特願2007-553059 (P2007-553059)	(71) 出願人	591157394
(86) (22) 出願日	平成18年1月26日 (2006.1.26)		サラ リー／デーイー エヌ. ヴェー
(85) 翻訳文提出日	平成19年9月27日 (2007.9.27)		オランダ国. 3 5 3 2 エーイー ユトレ
(86) 国際出願番号	PCT/NL2006/000046		ヒト, クールセカデ 1 4 3
(87) 国際公開番号	W02006/080844	(74) 代理人	100064447
(87) 国際公開日	平成18年8月3日 (2006.8.3)		弁理士 岡部 正夫
(31) 優先権主張番号	1028134	(74) 代理人	100085176
(32) 優先日	平成17年1月27日 (2005.1.27)		弁理士 加藤 伸晃
(33) 優先権主張国	オランダ (NL)	(74) 代理人	100094112
			弁理士 岡部 譲
		(74) 代理人	100096943
			弁理士 臼井 伸一
		(74) 代理人	100101498
			弁理士 越智 隆夫

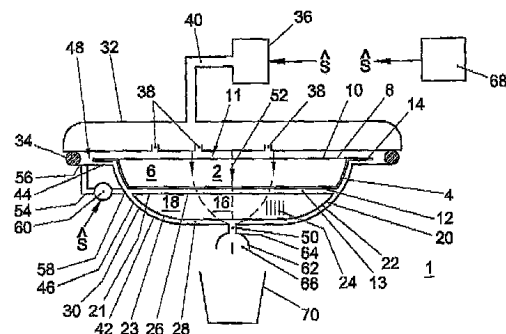
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 少なくとも2つの被溶解成分及び／又は被抽出成分とある量の液体とから、消費に適した飲料を用意する方法

(57) 【要約】

少なくとも2つの被溶解成分及び／又は被抽出成分と当該成分に供給される水等のある量の液体とから、消費に適した飲料を調製する方法であって、第1の成分を第1のホルダシステム内で利用するステップと、第2の成分を第2のホルダシステム内で利用するステップとを含む、消費に適した飲料を調製する方法。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

少なくとも 2 つの被溶解成分及び／又は被抽出成分と該成分に供給される水等のある量の液体とから、消費に適した飲料を用意する方法であって、

第 1 の成分を第 1 のホルダシステム内で利用するステップと、

第 2 の成分を第 2 のホルダシステム内で利用するステップと

を含む、消費に適した飲料を用意する方法であって、

高温水等の前記ある量の液体の第 1 の部分を前記第 1 のホルダシステムに供給して、前記液体を該第 1 のホルダシステムに流し通すことによって前記第 1 の成分を溶解又は抽出させることで、第 1 の飲料部分を得るステップと、

前記ある量の液体の第 2 の部分を前記第 2 のホルダシステムに供給して、前記液体を該第 2 のホルダシステムに流し通すことによって前記第 2 の成分を溶解又は抽出させることで、第 2 の飲料部分を得るステップと、

前記第 1 の飲料部分及び前記第 2 の飲料部分を組み合わせることで、前記飲料を得るステップと

をさらに含むことを特徴とする、消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 2】

最初に前記ある量の液体の前記第 2 の部分を前記第 2 のホルダシステムに供給し、その後で前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダシステムに供給することを特徴とする、請求項 1 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 3】

前記第 1 の飲料部分を、前記第 1 のホルダシステムから前記第 2 のホルダシステムにも供給し、その後で、前記第 2 のホルダシステムから、前記第 1 の飲料部分と組み合わせることを特徴とする、請求項 1 又は 2 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 4】

前記第 1 の成分は、挽いたコーヒー等の被抽出製品を含み、前記第 1 のホルダシステムは、前記第 1 の成分及び該第 1 の成分が含まれる第 1 のカバーを備える第 1 の小袋を備え、前記第 1 のカバーは、水を透過させると共に前記第 1 の成分に対するバリアを形成するろ紙等のシート状材料から少なくとも部分的に作製され、前記第 2 の成分は、クリーム／粉乳等の水溶性製品を含み、前記第 2 のホルダシステムは、前記第 2 の成分及び該第 2 の成分が含まれる第 2 のカバーを備える第 2 の小袋を備え、前記第 2 のカバーは、前記液体を透過させると共に前記第 2 の成分に対するバリアを形成するろ紙等のシート状材料から少なくとも部分的に作製されることを特徴とする、請求項 1 ないし 3 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 5】

前記第 1 のホルダシステムは、少なくとも 1 つの流入側及び少なくとも 1 つの流出側を有する第 1 のホルダをさらに備え、前記第 1 の小袋は該第 1 のホルダに含まれ、前記第 2 のホルダシステムは、流入側及び流出側を有する第 2 のホルダをさらに備え、前記第 2 の小袋は該第 2 のホルダに含まれ、前記ある量の液体の前記第 2 の部分を該第 2 のホルダの前記流入側に供給して、前記液体が前記第 2 の小袋を通して流れることで、前記第 2 のホルダの前記流出側を経て該第 2 のホルダから出る前記第 2 の飲料部分を得るようにすると共に、前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダの前記流入側に供給して、前記液体が前記第 1 の小袋を通して流れることで、前記第 1 のホルダの前記流出側を経て該第 1 のホルダから出る前記第 1 の飲料部分を得るようにすることを特徴とする、請求項 4 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 6】

前記第 1 のホルダから出る前記第 1 の飲料部分を、前記第 2 のホルダの前記流入側に供給して、前記第 1 の飲料部分が前記第 2 の小袋を通して流れ、それから前記第 2 のホルダの前記流出側を経て該第 2 のホルダから出るようにすることを特徴とする、請求項 3 及び 5 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 7】

前記第 2 の飲料部分は、最初に前記第 1 のホルダの前記流入側に供給され、続いて前記第 2 のホルダの前記流入側に迂回させられて、前記第 1 のホルダを通して流れずに前記第 2 のホルダを通して流れることを特徴とする、請求項 5 又は 6 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 8】

前記第 1 のホルダシステム及び前記第 2 のホルダシステムは、収集容器に含まれることを特徴とする、請求項 1 ないし 7 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 9】

前記収集容器は、流入開口及び流出開口を備え、前記ある量の液体の前記第 1 の部分及び前記第 2 の部分は、前記収集容器に供給され、このとき、前記ある量の液体の前記第 2 の部分は、前記第 2 のホルダシステムに送られ、前記ある量の液体の第 1 の部分は、前記第 1 のホルダシステムに送られることを特徴とする、請求項 8 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 10】

前記第 1 の飲料部分及び前記第 2 の飲料部分は、カップ又はマグ等の第 3 の容器内で組み合わされることを特徴とする、請求項 1 ないし 9 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 11】

前記第 2 の飲料部分に空気で泡立てられることを特徴とする、請求項 1 ないし 10 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 12】

前記第 1 の飲料部分に空気で泡立てられることを特徴とする、請求項 1 ないし 11 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 13】

前記ある量の液体の前記第 1 の部分は、前記第 1 のホルダシステムに加圧状態で供給されることを特徴とする、請求項 1 ないし 12 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 14】

前記ある量の液体の前記第 2 の部分は、前記第 2 のホルダシステムに加圧状態で供給されることを特徴とする、請求項 1 ないし 13 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 15】

前記ある量の液体の前記第 1 の部分は、加熱されることを特徴とする、請求項 1 ないし 14 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 16】

前記ある量の液体の前記第 2 の部分は、加熱されることを特徴とする、請求項 1 ないし 15 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 17】

前記第 1 の飲料部分は、噴流の形態で分配されることを特徴とする、請求項 1 ないし 16 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 18】

前記第 2 の飲料部分は、噴流の形態で分配されることを特徴とする、請求項 1 ないし 17 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 19】

第 1 の成分が含まれると共に少なくとも 1 つの流入側及び少なくとも 1 つの流出側を備える第 1 のホルダシステムを備え、第 2 の成分が含まれると共に少なくとも 1 つの流入側及び少なくとも 1 つの流出側を備える第 2 のホルダシステムをさらに備える、少なくとも 2 つの被溶解成分及び／又は被抽出成分と該成分に供給される水等のある量の液体とから

10

20

30

40

50

、消費に適した飲料を用意する装置であって、前記ある量の液体の所定の第 1 の量を前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に供給して、前記液体を該第 1 のホルダシステムに流し通すことによって前記第 1 の成分を抽出又は溶解させることで、前記第 1 のホルダシステムの前記流出側を経て該第 1 のホルダシステムから出る第 1 の飲料部分を得るようにすると共に、前記ある量の液体の所定の第 2 の部分を前記第 2 のホルダシステムの前記流入側に供給して、前記液体を該第 2 のホルダシステムに流し通すことによって前記第 2 の成分を抽出又は溶解させることで、前記第 2 のホルダシステムの流出側を経て該第 2 のホルダシステムから出る第 2 の飲料部分を得るようにする、液体供給手段をさらに備え、前記第 1 の飲料部分及び前記第 2 の飲料部分をカップ又はマグ等の収集容器に分配するようにさらに設計されることを特徴とする、消費に適した飲料を用意する装置。

10

【請求項 20】

前記液体供給手段は、最初に前記ある量の液体の前記第 2 の部分を前記第 2 のホルダシステムに供給し、その後で前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダシステムに供給するように設計されることを特徴とする、請求項 19 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 21】

前記第 1 のホルダシステムの前記流出側は、使用の際に、前記第 1 の飲料部分が前記第 1 のホルダシステムの前記流出側から前記第 2 のホルダシステムの前記流入側を経て前記第 2 のホルダシステムに供給され、それから前記第 2 のホルダシステムの流出側において該第 2 のホルダシステムから流れるように、該第 2 のホルダシステムの前記流入側と流体連通することを特徴とする、請求項 19 又は 20 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

20

【請求項 22】

前記液体供給手段は、前記第 1 のホルダシステムの前記流入側から前記第 2 のホルダシステムの前記流入側まで延びるシール可能且つ開放可能なバイパスチャネルを備え、該バイパスチャネルが開いている間に前記ある量の液体の前記第 2 の部分を前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に供給して、前記ある量の液体の前記第 2 の部分が前記バイパスチャネル及び該第 2 のホルダシステムの前記流入側を経て該第 2 のホルダシステムを通過して直接流れて前記第 2 の成分を溶解又は抽出させることで、前記第 2 のホルダシステムの前記流出側を経て該第 2 のホルダシステムから出る第 2 の飲料部分を得ると共に、前記バイパスチャネルが閉じている間に前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に供給して、前記ある量の液体の前記第 1 の部分が前記第 2 のホルダシステムの前記流入側を経て該第 1 のホルダシステムを通過して流れて前記第 1 の成分を溶解又は抽出させることで、前記第 1 のホルダシステムの前記流出側を経て該第 1 のホルダシステムから出る前記第 1 の飲料部分を得るようにさらに設計されることを特徴とする、請求項 21 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

30

【請求項 23】

前記バイパスチャネルの入口が、前記第 1 のホルダシステムの外部の前記流入側付近に位置付けられることを特徴とする、請求項 22 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

40

【請求項 24】

前記第 1 のホルダシステム及び前記第 2 のホルダシステムが含まれる収集容器をさらに備えることを特徴とする、請求項 19 ないし 23 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 25】

前記収集容器は、少なくとも 1 つの流入開口及び少なくとも 1 つの流出開口と、該収集容器の前記流入開口から前記流出開口まで延びる液体流路とを備え、前記第 1 のホルダシステム及び前記第 2 のホルダシステムは、該第 1 のホルダシステム及び該第 2 のホルダシステムそれぞれが前記液体流路におけるバリアを形成するように前記収集容器の前記液体流路に含まれ、前記第 1 のホルダシステムは、前記収集容器の前記液体流路において前記

50

第 2 のホルダシステムの上流に位置し、開閉される前記バイパスチャネルは、前記液体流路の前記第 1 のホルダシステムの上流に位置する位置から該液体流路の該第 1 のホルダシステムの下流で且つ前記第 2 のホルダシステムの上流の位置まで延びることを特徴とする、請求項 2 2 及び 2 4 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 2 6】

前記第 1 のホルダシステムは、前記第 1 の成分及び該第 1 の成分が含まれる第 1 のカバーを備える第 1 の小袋を備え、該第 1 のカバーは、前記液体を透過させると共に前記第 1 の成分に対するバリアを形成するろ紙等のシート状材料から少なくとも部分的に作製され、前記第 2 のホルダシステムは、前記第 2 の成分及び該第 2 の成分が含まれる第 2 のカバーを備える第 2 の小袋を備え、該第 2 のカバーは、前記液体を透過させると共に前記第 2 の成分に対するバリアを形成するろ紙等のシート状材料から少なくとも部分的に作製されることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 2 4 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

10

【請求項 2 7】

前記第 1 のホルダシステムは、少なくとも 1 つの流入開口及び少なくとも 1 つの流出開口を有する第 1 のホルダをさらに備え、前記第 1 の小袋は該第 1 のホルダに含まれ、前記第 2 のホルダシステムは、流入開口及び流出開口を有する第 2 のホルダをさらに備え、使用時に前記第 2 の小袋は該第 2 のホルダに含まれ、前記ある量の液体の前記第 2 の部分を前記第 2 のホルダの前記流入開口に供給して、前記液体が前記第 2 の小袋を通して流れることで、前記第 2 のホルダの前記流出開口を経て該第 2 のホルダから出る第 2 の飲料部分を得るようにすると共に、前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダの前記流入開口に供給して、前記液体が前記第 1 の小袋を通して流れることで、前記第 1 のホルダの前記流出開口を経て該第 1 のホルダから出る第 1 の飲料部分を得るようにすることを特徴とする、請求項 2 6 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

20

【請求項 2 8】

前記液体供給手段は、前記ある量の液体の前記第 1 の部分を加圧状態で前記第 1 のホルダシステムに供給するように設計されることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 2 7 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 2 9】

前記液体供給手段は、前記ある量の液体の前記第 2 の部分を加圧状態で前記第 2 のホルダシステムに供給するように設計されることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 2 8 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

30

【請求項 3 0】

前記液体供給手段は、前記ある量の液体の前記第 1 の部分を加熱するように設計されることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 2 9 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 3 1】

前記液体供給手段は、前記ある量の液体の前記第 2 の部分を加熱するように設計されることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 3 0 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

40

【請求項 3 2】

前記液体供給手段は、最初に前記ある量の液体の前記第 2 の部分を前記第 2 のホルダシステムに供給し、その後で前記ある量の液体の前記第 1 の部分を前記第 1 のホルダシステムに供給するように設計されることを特徴とする、請求項 1 2 ないし 3 1 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 3 3】

前記第 1 の飲料部分及び／又は前記第 2 の飲料部分に空気で泡立てる空気泡立て手段をさらに備えることを特徴とする、請求項 1 9 ないし 3 2 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 3 4】

50

前記第 1 の飲料部分を噴流の形態で分配するように設計されることを特徴とする、請求項 19 ないし 33 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 35】

前記第 2 の飲料部分を噴流の形態で分配するように設計されることを特徴とする、請求項 19 ないし 34 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 36】

前記バイパスチャネルは、入口における圧力に応じて開閉される感圧弁を備えることを特徴とする、請求項 22、23、又は 25 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 37】

前記水供給手段は、液体が前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に供給される際の圧力を調節するように設計されることを特徴とする、請求項 19 ないし 36 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 38】

前記バイパスチャネルは、該バイパスチャネルの開閉用の弁を備え、該弁は、前記バイパスチャネル内の圧力が所定の値よりも低いと該バイパスチャネルを開放するように設計され、前記液体供給手段は、第 2 の量の液体が前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に配量されているときに前記所定の値よりも低い圧力で前記第 2 の量の液体を配量して、前記バイパスチャネルの前記弁を開き、第 1 の量の液体が前記第 1 のホルダシステムの前記流入側に配量されているときに前記所定の値よりも高い圧力で前記第 1 の量の液体を配量して、前記バイパスチャネルの前記弁を閉じるようにさらに設計されることを特徴とする、請求項 22、23、又は 25 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 39】

前記第 1 の成分及び前記第 2 の成分が充填されない、請求項 19 ないし 38 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 40】

前記成分の少なくとも 1 つは、水等の液体と接触すると泡を発生する物質を含むことを特徴とする、請求項 1 ないし 18 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 41】

前記第 1 の成分は、挽いたコーヒーを含み、前記第 2 の成分は、粉乳／クリーム及び水等の液体と接触すると泡を発生する物質を含むことを特徴とする、請求項 40 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 42】

前記第 1 の部分は、前記ある量の液体の所定の部分であり、前記第 2 の部分は、前記ある量の液体の所定の部分であることを特徴とする、請求項 1 に記載の消費に適した飲料を用意する方法。

【請求項 43】

前記成分の少なくとも 1 つは、水等の液体と接触すると泡を発生する物質を含むことを特徴とする、請求項 19 ないし 38 のいずれか 1 項に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【請求項 44】

前記第 1 の成分は、挽いたコーヒーを含み、前記第 2 の成分は、粉乳／クリーム及び水等の液体と接触すると泡を発生する物質を含むことを特徴とする、請求項 43 に記載の消費に適した飲料を用意する装置。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、少なくとも 2 つの被溶解成分及び／又は被抽出成分と当該成分に供給される水等のある量の液体とから、消費に適した飲料を用意（調製）する方法であって、

第 1 の成分を第 1 のホルダシステム内で利用するステップと、

第2の成分を第2のホルダシステム内で利用するステップとを含む、消費に適した飲料を調製する方法に関する。

【0002】

本発明は、2つの被溶解成分及び／又は被抽出成分と当該成分に供給される水等のある量の液体とから、消費に適した飲料を調製する装置であって、第1の成分が含まれ、少なくとも1つの流入側及び少なくとも1つの流出側を備える第1のホルダシステムを備え、第2の成分が含まれ少なくとも1つの流入側及び少なくとも1つの流出側を備える第2のホルダシステムをさらに備える、消費に適した飲料を調製する装置にも関する。

【背景技術】

【0003】

このような方法及び装置は、例えば欧州特許出願第1398279号から既知である。

【0004】

この既知の方法及び装置では、第1のホルダシステムは、挽いたコーヒーが充填されるろ紙から作製されるコーヒーパッドから成り、第2のホルダシステムは、剛体及び粉乳／クリームが充填されるろ紙から作製されるミルクパッドから成る。この場合、第1のホルダシステム及び第2のホルダシステムは、収集容器内に設置される。このとき、コーヒーパッドはミルクパッドの上に載る。

【0005】

使用の際には、高温水がホルダに供給されるため、高温水がコーヒーパッド及びミルクパッドを通して流れる。コーヒーパッドに高温水が流し通されると、コーヒー抽出液が作られる。このコーヒー抽出液がミルクパッドも通って流れることにより、ミルク／クリームがコーヒー抽出液に溶解する。ミルクが溶解しているコーヒー抽出液は、続いて、収集容器の底部に設けられた流出開口を経て収集容器から出る。

【0006】

粉乳／クリームは、水に溶解すると白色であるが、ミルクパッドに基づいて調製された飲料は、粉乳／クリームが濃褐色のコーヒー抽出液に溶解するため淡褐色である。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

本発明のさらなる目的は、所望の場合は第1の成分及び第2の成分に基づいて得られる飲料で色変化等のさらなる変化が可能である、方法及び装置を提供することである。

【課題を解決するための手段】

【0008】

本発明による方法によれば、高温水等のある量の液体の第1の部分を第1のホルダシステムに供給して、液体を第1のホルダシステムに流し通すことによって第1の成分を溶解又は抽出させることで、第1の飲料が得られ、ある量の液体の第2の部分を第2のホルダシステムに供給して、液体を第2のホルダシステムに流し通すことによって第2の成分を溶解又は抽出させることで、第2の飲料部分が得られ、第1の飲料部分及び第2の飲料部分を組み合わせることで飲料が得られるようになっている。

【0009】

第1の飲料部分及び第2の飲料部分は、互いに別個に調製されるため、第1の飲料部分及び第2の飲料部分はさらに、互いに異なる方法で、組み合わせる前に加工することができる。第2の飲料部分には、さらに空気を吹き付けてもよいが、第1の飲料部分ではこれは行われない。

【0010】

第1の飲料部分及び第2の飲料部分は、互いに別個に調製されるため、さらに、所望であれば、第1の飲料部分及び第2の飲料部分が完全に混ざり合わないよう既知の方法で第1の飲料部分及び第2の飲料部分を組み合わせることができる。これにより、飲料を様々な調製する可能性がさらに得られる。例えば、第1の飲料部分及び第2の飲料部分は、第2の飲料部分が第1の飲料部分と完全に混ざり合わないよう組み合わせることができ

10

20

30

40

50

る。その結果、第2の飲料部分の少なくとも一部が、それ自体の色を保つことができる。第1の飲料部分及び第2の飲料部分は、例えば、カップ又はマグ等の第3の容器内で組み合わせることができる。この場合、例えば、既知の方法で空気をさらに第2の飲料部分に吹き付けてもよい。このとき、第2の飲料部分に泡が設けられる。第1の飲料部分及び第2の飲料部分を組み合わせると、これにより飲料の残りの部分の上に泡が浮かぶ。この場合、この泡は、第2の飲料部分の色を保つことができる。例えば、第1の成分が挽いたコーヒーを含み、第2の成分が粉乳／クリームを含む場合、こうして、コーヒー抽出液の形態の第1の飲料部分及び泡立ったミルクの形態の第2の飲料部分を得ることができる。これらの飲料部分を第3の容器内で組み合わせると、ミルクの泡立った部分が、コーヒー抽出液及びミルクの混合物から成る飲料の残りの部分の上に浮かぶ。こうして、完璧なカプチーノを得ることができる。

10

【0011】

第2の飲料部分への空気での泡立て（の吹き付け）は、例えば、欧州特許出願第878158号に記載されているように緩衝リザーバに第2の飲料部分の噴流を供給することによって、又は欧州特許出願第1317200号に記載されているように粗面に飲料の噴流を供給することによって得ることができる。空気を吹き付ける他の既知の方法も可能である。第1の飲料部分に空気を吹き付けないことが望まれる場合、緩衝リザーバ又は粗面を、空気を吹き付けずに第1の飲料を第3の容器に案内する管で自動的に置き換えてもよい。また、第2の成分は、水等の液体を第2の物質に供給すると泡を発生する物質を含んでいてもよいが、第1の成分はそのような物質を含まない。

20

【0012】

また、例えば、最初にある量の液体の第2の部分を第2のホルダシステムに供給することができ、その後である量の液体の第1の部分を第1のホルダシステムに供給することができる。その結果、最初に第2の飲料部分が調製され、その後で第1の飲料部分が調製される。

【0013】

特に、この場合、まずミルクが噴流の形態で第3の容器に供給される。ミルクが第3の容器内に衝突すると、空気がミルクに吹き付けられる。その結果、泡層を含むミルクが第3の容器に充填される。それから、コーヒー抽出液が噴流の形態で第3の容器に供給される。コーヒー噴流が泡立ったミルクに衝突すると、小さな褐色の点が形成される。続いて、コーヒー抽出液が第3の容器に充填され、泡だったミルクがコーヒー抽出液の上に浮かぶ。また、コーヒーに空気が吹き付けられるためコーヒー自体に微細な気泡の泡層が設けられる場合も、このプロセスが行われる。こうして、本発明のこの変形形態によっても、カプチーノを得ることができる。

30

【0014】

本発明による装置は、ある量の液体の所定の第1の部分を第1のホルダシステムの流入側に供給して、液体を第1のホルダシステムに流し通すことによって第1の成分を抽出又は溶解させることで、第1のホルダシステムの流出側を経て第1のホルダシステムから出る第1の飲料部分を得るようにすると共に、ある量の液体の所定の第2の部分を第2のホルダシステムの流入側に供給して、液体を第2のホルダシステムに流し通すことによって第2の成分を抽出又は溶解させることで、第2のホルダシステムの流出側を経て第2のホルダシステムから出る第2の飲料部分を得るようにする、液体供給手段をさらに備え、第1の飲料部分及び第2の飲料部分をカップ又はマグ等の収集容器に配量するようにさらに設計されることを特徴とする。

40

【0015】

ここで、図面を参照して本発明をさらに説明する。

【発明を実施するための最良の形態】

【0016】

図1では、参照符号1が、本発明による消費に適した飲料を用意（調製）する装置を示す。この装置は、水等の液体に可溶であり且つ／又は水等の液体によって抽出可能である

50

第 1 の成分が含まれる、第 1 のホルダシステム 2 を備える。この例では、第 1 のホルダシステム 2 は、挽いたコーヒーの形態の第 1 の成分 6 と第 1 の成分を収容する第 1 のカバー 8 とを含む第 1 の小袋 4 を備える。第 1 のカバーは、シート状材料、この例ではろ紙から、少なくとも部分的に、この例では完全に作製される。カバー 8 は、ろ紙から作製される上側シート 10 及び底側シート 12 から成り、これらは周縁が相互接続されて、そこで周シール継目 14 を形成する。この例では、小袋はディスク形の設計である。上側シート 10 は平坦な設計であるが、この例では、底側シート 12 は皿形である。しかしながら、これは必須ではない。例えば、底側シート及び上側シートを同一の形態に設計することも可能である。この例では、上側シートは、液体を第 1 のホルダシステムに供給させる第 1 のホルダシステムの流入側 11 を形成し、底側シート 12 は、第 1 のホルダシステム 4 に供給された液体を第 1 のホルダシステムから再び出すことができる第 1 のホルダシステムの流出側 13 を形成する。

10

【0017】

この装置は、第 2 の成分 18 が含まれる第 2 のホルダシステム 16 をさらに備える。第 2 の成分 18 も、水等の液体に可溶且つ／又は水等の液体を用いて抽出可能な物質である。この例では、第 2 の成分は、粉乳／クリームから成る。

【0018】

この例では、第 2 のホルダシステム 16 は、第 2 の成分 18 を含む第 2 の小袋 20 を備える。第 2 の小袋は、第 2 の成分 18 が含まれる第 2 のカバー 22 をさらに備える。第 2 のカバーは、水等の液体を透過させると共に第 2 の成分に対するバリアを形成するろ紙等のシート状材料から少なくとも部分的に作製される。この例では、第 2 のカバー全体が、ろ紙等のシート状材料から作製され、上側シート 21 及び底側シート 23 から成る。さらに、第 2 のカバーには、欧州特許出願第 1 3 9 8 2 7 9 号に記載のタイプの剛性格子構造体 24 が含まれる（一部を示す）。

20

【0019】

第 2 のホルダシステム 16 は、液体を第 2 のホルダシステムに供給させることができる流入側 26 と、第 2 のホルダシステム 16 に供給された液体を再び出すことができる流出側 28 とを備える。

【0020】

この装置は、第 1 のホルダシステム 2 及び第 2 のホルダシステム 16 が含まれる収集容器 30 をさらに備える。この装置は、収集容器 30 を流体密封式に封止する蓋 32 をさらに備える。この目的で、蓋 32 と収集容器 30 との間にはシールリング 34 が含まれる。この例では、この装置は、圧力状態で高温水を分配（配量）するように設計される高温水ユニット 36 をさらに備える。この例では、蓋 32 は中空の設計である。蓋の裏側には、複数の流出開口 38 が設けられる。高温水ユニット 36 は、使用の際に高温水を蓋 32 に供給するために、管 40 によって蓋に接続される。この水は、続いて、流出開口 38 を経て蓋から出ること、収集容器 30 に供給される。収集容器 30 は、環状の外側部分 44 及び皿形の内側部分 46 を備える底部 42 を備える。収集容器の上側面は、収集容器の流入開口 48 を形成する。さらに、収集容器の底部 42 には、少なくとも 1 つの流出開口 50 が設けられる。収集容器内には、液体流路 50 が収集容器の流入開口 48 から収集容器の流出開口 50 まで延びる。図面から明らかなように、第 1 のホルダシステム 2 及び第 2 のホルダシステム 16 は、液体流路 52 に含まれるため、第 1 のホルダシステム及び第 2 のホルダシステムはそれぞれ、液体流路におけるバリアを形成する。この場合、第 1 のホルダシステムは、収集容器の液体流路において第 2 のホルダシステムの上流にある。

30

40

【0021】

液体供給手段は、シール可能且つ開放可能なバイパスチャネル 54 をさらに備え、これは、第 1 のホルダシステムの外部の位置 56 にある第 1 のホルダシステムの流入側から、第 2 のホルダシステムの外部の位置 58 にある第 2 のホルダシステムの流入側まで延びる。バイパスチャネル 54 には、バイパスチャネル 54 を調整可能にシール及び開放、又は部分的に開放するための、調整弁 60 が含まれる。

50

【0022】

この例では、この装置は、入口開口64と流体連通し且つ／又は収集容器30の流出開口50によって形成される、空気吹き付けユニット62をさらに備える。空気泡立て（吹き付け）ユニット62は、準備完了した飲料を配量する流出開口66をさらに備える。空気吹き付けユニットは、欧州特許出願第1371311号に記載されているように設計してもよい。

【0023】

この装置は、高温水ユニット36及び弁60の制御又は作動のための制御信号

【数1】

S

10

を生成する制御デバイス68をさらに備える。

【0024】

現時点まで説明した装置の動作は、以下の通りである。

【0025】

蓋32を開くことによって、第2のホルダシステム16及び第1のホルダシステム2をそれぞれ予め収集容器30内に設置する。この例では、第1のホルダシステムは、第2のホルダシステムの上側の上に載る。この例では、第2のホルダシステムは剛性格子構造体24が含まれる小袋20を備えるため、この例では小袋4を備える第1のホルダシステムは、変形することなく第1のホルダシステムの上に適切に載ることができる。

20

【0026】

第1のホルダシステム及び第2のホルダシステムを収集容器内に設置した後、蓋32を用いて収集容器30を閉じる。それから、制御デバイス68が高温水ユニット36を作動させる。その結果、高温水ユニット36が蓋32に高温水を供給し始める。この高温水は、蓋32の流出開口38を経て蓋から出て、第1のホルダシステムの流入側11に導かれる。高温水ユニットを始動させるのと同時に、又はこの例では、いずれにしても蓋を経て収集容器に流れる高温水の圧力が上昇し始める前に、バイパス弁60が制御デバイス68によって開かれる。その結果、水は、最も抵抗の小さいラインを選択して、バイパスチャネル54を経て収集容器の位置58に流れる。こうして、この水は、第2のホルダシステムの流入側26に流れる。流出開口50を経て収集容器30から出るために、高温水は、続いて第2のホルダシステムを通して流れ始める。続いて、再び、水は最も抵抗の小さいラインを選択し、第2のホルダシステムの流入側26を経て、すなわち第2の小袋20の上側シート21を経て、小袋を通して流れてから、流出側28を経て、すなわち第2の小袋20の底側シート23を経て、第2のホルダシステムから出る。このとき、第2の成分、すなわち粉乳／クリームが高温水に溶解する。クリームが溶解している高温水は、続いて、収集容器30の流出開口50を経て空気吹き付けユニット62に流れる。空気吹き付けユニット62では、既知の方法で、クリーム／粉乳が溶解している高温水に空気が吹き付けられることで、第2の飲料部分が形成される。第2の飲料部分は、空気吹き付けユニット62の流出開口66を経てマグ70に流れる。こうして、マグ70には、この例では泡立ったミルクから成る第2の飲料部分が部分的に充填される。

30

40

【0027】

制御デバイス68は、所定の総量の液体を成分に供給するように設計される。本明細書ですでに上述したように、この総量の液体のうち、第2の部分が第2のホルダシステムに供給されることで第2の飲料部分が得られる。高温水ユニット36が総量の液体の第2の部分を供給した瞬間に、制御デバイス68は弁60を閉じる。その結果、収集容器にさらに供給されて同様に最も抵抗の小さいラインを選択する高温水は、それ以上バイパスチャネル54を通して流れることができなくなる。その代わりに、第1のホルダシステムの流入側に導かれる高温水は、第1のホルダシステムの流入側を経て、すなわち第1の小袋の

50

上側シート10を経て小袋に入り、小袋を通して流れてから流出側、すなわちこの例では第1の小袋の底側シートを経て第1のホルダシステムから出る。こうして、所定量の液体の所定の第1の部分を第1のホルダシステムに供給して、液体を第1のホルダシステムに流し通して第1の成分を抽出させることで、第1の飲料部分が得られる。この例では、第1の飲料部分は、コーヒー抽出液からできている。コーヒー抽出液は、続いて、第1のホルダシステムの流出側から第2のホルダシステムの流入側を経て第2のホルダシステムに供給され、それから第2のホルダシステムの流出側を経て第2のホルダシステムから流れる。換言すれば、コーヒー抽出液は、続いて第2の小袋を通して流れる。第2の小袋には、すでに初期段階で第2の量の水が流し通されているため、この例では、第2の小袋内の粉乳／クリーマの少なくとも大部分がすでに溶解している。コーヒー抽出液が第2の小袋を通して流れると、第2の成分のさらなる部分も溶解して第1の飲料部分の一部を形成し始めるようになり得る。続いて、第1の飲料部分が、流出開口50を経て収集容器30から出る。続いて、空気吹き付けユニット64が再びコーヒー抽出液に空気を吹き付けるため、微細な気泡の泡層を有するコーヒー抽出液が得られる。続いて、コーヒー抽出液は、噴流の形態でマグ70に供給される。マグ70にコーヒー抽出液が充填され、第2の飲料部分の泡立った部分、すなわち泡立ったミルクが、コーヒー抽出液の上に載る。こうして、泡立ったミルクの魅力的な白色層が設けられたカプチーノの形態の飲料が得られる。

10

【0028】

配量すべき総量の高温水の第1の部分が収集容器に配量されると、制御デバイスは高温水ユニットを停止させる。したがって、この例では、ある量の液体、この例では高温水の第1の部分を第1のホルダシステムに供給して、液体を第1のホルダシステムに流し通すことによって第1の成分を抽出することで、第1の飲料部分を得るようになっている。また、ある量の液体、この例では高温水の第2の部分を第2のホルダシステムに供給して、第2のホルダシステムに液体を流し通すことによって第2の成分を溶解することで、第2の飲料部分を得る。また、第1の飲料部分及び第2の飲料部分を組み合わせ、飲料を得る。この例では、最初にある量の液体の第2の部分を第2のホルダシステムに供給し、その後である量の液体の第1の部分を第1のホルダシステムに供給するようになっている。さらに、第1のホルダシステムからの第1の飲料部分も第2のホルダシステムに供給し、その後で第2のホルダシステムから第1の飲料部分と組み合わせるようになっている。

20

【0029】

この例では、時間的に見て、第1の量の液体の配量は第2の量の液体の配量に完璧につながる。実際には、第2の量の液体の配量が開始される瞬間は、弁60が開かれる瞬間によって決定される。しかしながら、これは必須ではない。第2の量の液体が配量された後で、制御デバイス68が高温水ユニットを停止させてから弁を閉じることも考えられる。弁を閉じた後、制御ユニットは再び高温水ユニットを作動させることができる。

30

【0030】

高温水ユニットが上述の例に示すような総量の液体を収集容器に一気に供給し、第2の量の液体が収集容器60に供給された後で、制御デバイス68が弁60をゆっくりと閉じることも考えられる。弁が完全に閉じると、総量の液体の第1の部分が収集容器30に供給される。閉じている間、総量の液体の第3の部分が、第1のホルダシステム及び第2のホルダシステムに可変式に供給される。徐々に、ある量の液体の第3の部分が第2のホルダシステムに直接供給される量が減っていき、ある量の液体の第3の部分が第1のホルダシステムに直接供給される量が増えていく。この場合、上記の例で説明したような切り替え移行の代わりに、段階的移行を伴う。

40

【0031】

弁は、バイパスチャネル内の圧力が所定の値よりも低くなるとバイパスチャネルを開放するように設計され、液体供給手段は、第2の量の液体が第1のホルダシステムの流入側に配量されているときに、バイパスチャネルの弁を開くように所定の値よりも低い圧力で第2の量の液体を配量し、且つ第1の量の液体が第1のホルダシステムの流入側に配量されているときに、バイパスチャネルの弁を閉じるように所定の値よりも高い圧力で第1の

50

量の液体を配量するようにさらに設計されることも考えられる。

【0032】

この例では、制御デバイス68は、まず高温水が所定の値よりも低い圧力で配量されるように、高温水ユニットを制御することができる。この期間中、第2の量の水が配量される。続いて、制御デバイス68は、高温水ユニットが所定の値よりも高い圧力で水を配量することを確実にする。続いて弁が閉じる。この期間中、第1の量の水が配量される。このとき、弁60は、制御デバイスによって直接制御される必要はない。その代わりに、弁は、ホルダシステム30に供給される高温水の圧力に反応し、したがって制御システム68によって間接的に制御される。このような変形形態のそれぞれが、本発明の範囲内に入ると理解される。

10

【0033】

図2では、本発明による装置の第2の実施形態が示される。この場合、図1に対応する部品には同じ参照符号が付けてある。しかしながら、明確にするために、いくつかの参照符号を省いてある。図2の例では、第1のホルダシステム2は、第1のホルダシステムの流入側11を画定する開口上側面(open top side)74を有する第1のホルダ72をさらに備える。ホルダ72は、第1のホルダシステムの流出側13を画定する流出開口78を有する底部76をさらに備える。第1のホルダ72は、欧州特許出願第0904717号に記載のタイプのホルダであってもよい。この場合、第1の小袋4は、第1のホルダ72に含まれる。小袋4及びホルダ72は、合わせて第1のホルダシステム2を形成する。さらに、第2のホルダシステム16は、開口上側面82と流出開口86を有する底部84とを有する第2のホルダ80を備え、第2の小袋は、第2のホルダ80に含まれるようになっている。この例では、上側面82は、第2のホルダシステムの流入側26を画定し、流出開口86は、第2のホルダシステムの流出側28を画定する。この例では、第2の小袋の剛性格子構造体24を省くことができる。実際には、第1の小袋は、第1のホルダ72に含まれるため、第2の小袋の上に直接載らない。図2の場合も、第1のホルダシステム及び第2のホルダシステム、すなわち第1の小袋を備える第1のホルダ及び第2の小袋を備える第2のホルダは、収集容器30に含まれる。この場合、第1のホルダ72は、収集容器30の内壁に接続固定されるゴムシールリング88の上に載る。さらに、第2のホルダ80は、収集容器30の内壁に同じく接続されるゴムシールリング90の上に載る。この場合も、収集容器30は、流入開口48及び流出開口50を備え、これらの間に液体流路が延びる。この場合も、この液体流路には第1のホルダシステム及び第2のホルダシステムが含まれることで、液体流路におけるバリアを形成する。この例の流出開口50には機能的意味がないことが明らかである。リング90の下のホルダ30の側壁は省くことができる。その場合、流出開口50がリング90によって囲まれる表面によって形成される。

20

30

【0034】

この例では、空気吹き付けユニット62は、第2のホルダ80の流出開口86に接続される。現時点まで説明した図2による装置は、以下のように動作する。最初に、蓋32を開く。これにより、第1のホルダ72及び第2のホルダ80を収集容器30から取り出すことができる。続いて、第2のホルダ80に第2の小袋を充填することができ、第1のホルダ72には第1の小袋を充填する。それから、第2のホルダ及び第1のホルダを、図2に示すように収集容器30内に設置する。続いて、収集容器30を蓋32で閉じる。

40

【0035】

本明細書で上述したものと全く同様に、制御デバイス68は、最初に、弁60が開いている間にある量の高温水の第2の部分が収集容器30に供給されることを確実にする。その結果、第1のホルダシステムの流入(in-feed)側に導かれるある量の水の第2の部分が、このとき第1のホルダシステムを通して流れるのではなく、バイパスチャネル54を経て第2のホルダの流入側に流れる。ある量の高温水のこの第2の部分は、こうして、第2の成分を溶解させながら第2の小袋を通して流れる。続いて、第2の成分が溶解している高温水が、小袋の底側シートを経て小袋から出る。この後で、こうして作られた第2の

50

飲料部分が、流出開口 86 を経て第 2 のホルダから出る。したがって、この場合も、第 2 の飲料部分は加圧状態で空気吹き付けユニット 62 に供給されるため、空気が第 2 の飲料部分に吹き付けられる。これに続いて、第 2 の飲料部分は、（弱い）噴流の形態で空気吹き付けユニット 62 からマグ 70 に流れる。したがって、まず、この例では泡立ったミルクから成る第 2 の飲料部分がマグに充填される。続いて、図 1 に関して説明したものと全く同様に、制御デバイス 68 は、高温水が第 1 の小袋を通して流れるように弁 60 を閉じることesを確実にする。こうして、第 1 の飲料部分が形成されて、底側シートを経て第 1 の小袋から出る。続いて、第 1 の飲料部分は、第 1 のホルダ 72 の流出開口 78 を経て第 1 のホルダ 72 から流れる。続いて、この第 1 の飲料部分は、図 1 に関して説明したように第 2 のホルダシステムも通って流れる。続いて、第 1 の飲料部分は、第 2 のホルダ 80 の流出開口 86 を経て第 2 のホルダシステムから出る。その結果、続いて空気が第 1 の飲料部分にも吹き付けられ、その後で、（弱い）噴流の形態の第 1 の飲料部分がマグ 70 に供給される。本明細書で上述したものと全く同様に、泡立ったミルクがコーヒー抽出液の上、すなわち第 1 の飲料部分の上に浮かぶため、カプチーノができる。

【0036】

図 1 による装置及び図 2 による装置の両方に関して、より詳細には、本発明による任意の装置に関して、空気吹き付けデバイス 62 を省くことができることに留意されたい。この場合、例えば、その代わりに別のタイプの空気吹き付け要素を用いることが可能である。例えば、第 2 の孔 74 の流出開口 78 にノズル 91 を設けて、ノズルが例えば第 2 の飲料部分からの（強い）噴流を形成するようにしてもよい。この液体噴流は、続いて、欧州特許出願第 02763091、2 号に記載のような緩衝リザーバ 92 に噴出する。このとき、先に緩衝リザーバに供給されている第 2 の飲料部分によって形成された緩衝リザーバ内の液面に、噴流が噴出すると、空気が吹き付けられる。その結果、第 2 の飲料部分に微細な気泡の泡層が設けられる。それから、微細な気泡の泡層を有する第 2 の飲料部分が、この目的で上記欧州特許出願に記載のような適当な流出路が設けられた緩衝リザーバ 82 から流れることができる。微細な気泡の泡層を有する第 2 の飲料部分は、続いてマグ 70 に収集されることができる。続いて、全く同様に、緩衝リザーバからマグ 70 に配量される微細な気泡の泡層を有するコーヒーを得るために、第 1 の飲料部分に空気を吹き付けることもできる。この場合も同様に、泡立ったミルクが泡立ったコーヒー抽出液の上に浮かぶ。

【0037】

ノズル 91 及び緩衝リザーバ 92 を省いて、実際に流出開口 78 が残るようにすることも考えられる。このとき、第 2 の成分は、第 2 の成分が水等の液体、特に高温水に溶解すると泡を発生する物質を含んでいてもよい。本発明によれば、同様のものを概して利用することができる。このような変形形態の全てが、本発明の範囲内に入ると理解される。

【0038】

図 3 では、本発明による装置の第 3 の実施形態が示されているが、この場合も、図 1 及び図 2 に対応する部品には同じ参照符号が付けてある。しかしながら、明確にするために、いくつかの参照符号は省いてある。図 1 及び図 2 による装置との相違点は、収集容器が利用されないことである。この装置は、図 2 を参照して説明したように、第 1 のホルダ 72 に含まれる第 1 の小袋 4 を備える第 1 のホルダシステム 2 を備える。この装置は、図 2 を参照して説明したように、第 2 のホルダ 80 に含まれる第 2 の小袋 20 を備える第 2 のホルダシステム 16 をさらに備える。使用の際には、第 1 のホルダは、高温水ユニット 36 と流体連通する（第 1 の）蓋 32 で閉じられる。第 2 のホルダ 80 は、第 2 の蓋 93 で閉じられる。このとき、バイパスチャネル 54 が、第 1 のホルダシステムの流入側 11 付近に位置する位置 56 から、第 2 の蓋 93 の流入開口によって形成される位置 58 まで延びる。したがって、使用の際には、バイパスチャネル 54 は、この場合も流入側 11 から流入側 26 まで延びる。現時点まで説明した装置の動作は、以下の通りである。最初に、第 1 のホルダ 72 を開くために蓋 32 を持ち上げることができる。その結果、第 1 の小袋 4 を第 1 のホルダ内に設置することができ、それから蓋 32 を第 1 のホルダ上に設置する

ことができる。この場合も、蓋 32 と第 1 のホルダとの間にはシールリング 94 がある。第 2 のホルダ 80 は、矢印 P の方向に装置から摺動させることができるため、第 2 のホルダに第 2 の小袋 20 を充填することができる。この後で、第 2 のホルダ 80 を摺動し戻して、第 2 の蓋 93 のシールリング 96 に対してそれ自体が既知の方法で押し付けることができるため、第 2 のホルダを第 2 の蓋によって流体密封式に封止することができる。現時点まで説明した装置の動作は、以下の通りであり得る。最初に、制御デバイス 68 は、弁 60 が閉じている間に、ここで最初に第 1 の量の水が第 1 の蓋に供給されることを確実にする。その結果、第 1 の量の水が流入側 11 に供給されてから、第 1 の小袋を通して流れるため、第 1 の飲料部分が得られるようになる。第 1 の飲料部分は、流出開口 78 を経て第 1 のホルダから出てから、管 98 を経てマグ 70 に供給される。したがって、マグ 70 には、まずコーヒー抽出液が充填される。続いて、制御デバイスが弁 60 を開く。その結果、流入側 11 に供給される水の少なくとも大部分が、バイパスチャネルを経て第 2 のホルダに流れる。このようにして、高温水の第 2 の部分が第 2 の小袋を通して流れることにより、第 2 の飲料部分が形成される。この第 2 の飲料部分は、空気吹き付けデバイス 62 に供給されるため、微細な気泡の泡層を有するミルクが得られる。こうして泡立ったミルクは、空気吹き付けデバイス 62 から出て、マグ 70 にすでに入っているコーヒー抽出液の上に載る。この場合も、泡立ったミルクがコーヒー抽出液の上に浮かぶため、カプチーノができる。図 3 の装置に基づいて、他の変形形態も考えられる。例えば、チャネル 98 を省いてもよい。その代わりに、第 1 のホルダ 72 の流出開口 78 を、チャネル 98' を介して第 2 の蓋 90 の流入開口 100 に接続してもよい。その結果、図 1 及び図 2 を参照して説明したように、第 1 のホルダの流出開口を通して配量される第 1 の飲料部分は、第 2 のホルダシステムも通って流れる。しかしながら、この場合、まず第 2 の飲料部分が調製されてから第 1 の飲料部分が調製されることが好ましい。このような変形形態のそれぞれが、本発明の範囲内に入ると理解される。本発明は、本明細書で上述した例示的な実施形態にいかなる形でも限定されない。概して、第 1 の成分及び第 2 の成分は互いに異なる。例えば、第 2 の成分が、例えば砂糖等の添加物をさらに含有することが考えられる。第 1 の成分及び／又は第 2 の成分が、例えば、コーヒーを調製するための濃縮物及び／又はミルク、ココア等を調製するための濃縮物等の濃縮物を備えることも考えられる。第 1 の成分及び／又は第 2 の成分は、ココア等の他の乾燥粉末を含むこともできる。さらに、空気を吹き付けるためのデバイスを省くか、又は欧州特許出願第 1317200 号に記載されているように衝撃面を利用するデバイス等、それ自体が既知の空気を吹き付けるための他のデバイスで置き換えてもよい。その場合、例えば図 1 では、収集容器の流出開口がノズルを備えていてもよく、ノズルを用いて衝撃面に噴流が直接噴出し、その後で、こうして得られた微細な気泡の泡層を有する飲料がマグ 70 に収集される。ノズルを用いてマグ 70 に噴流を直接噴出させ、このようにして空気を吹き付けるようにすることができることも考えられる。これは、本明細書で上述した例示的な実施形態のそれぞれで利用することができる。第 1 の飲料部分が調製される前の液体は、第 2 の飲料部分が調製される前の液体とは異なる温度であることも考えられる。この目的で、高温水ユニットは、液体、この例では高温水の温度を変える手段を備えていてもよい。高温水ユニットが水以外の液体を配量することも考えられる。例えば、液体は、飲料を調製するための成分をすでに含んでいてもよい。図 3 による装置では、弁 60 が、弁の流入側における圧力に応じて開閉するように制御することができる感圧弁として設計されることもさらに考えられる。その場合、弁は、高温水ユニット 36 によって液体が配量される際の圧力を調節することによって操作することができる。この場合、弁は、まさに圧力が所定の値よりも高くなると開き、圧力が所定の値よりも低くなると閉じることができる。第 2 の飲料部分を調製するために、液体が流入開口 11 に送られる際の圧力は、このとき所定の値よりも高くなる。この期間中、弁は第 2 の飲料部分を調製するために開かれる。この後で、流入側 11 に送られる液体の圧力は逆に低下するため、弁が閉じる結果として第 1 の飲料部分が調製される。圧力の調節は、この場合も、制御ユニット 68 が高温水ユニット 36 を適宜制御することによって実行することができる。このような変形形態は、本明細書に記載されている各実

10

20

30

40

50

施形態で利用することができる。このような変形形態も、本発明の範囲内に入る。

【図面の簡単な説明】

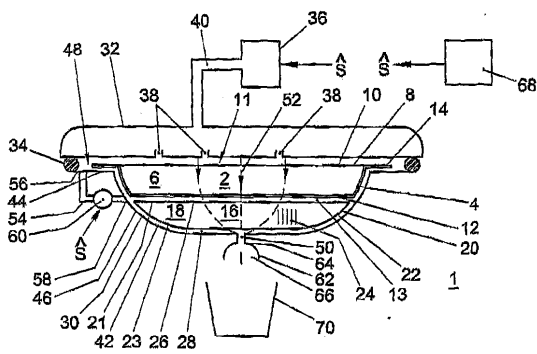
【0039】

【図1】 本発明による方法を実行するための本発明による装置の第1の実施形態を示す図である。

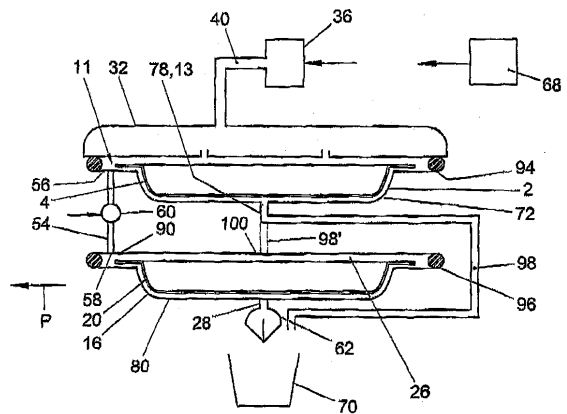
【図2】 本発明による方法を実行するための本発明による装置の第2の実施形態を示す図である。

【図3】 本発明による方法を実行するための本発明による装置の第3の実施形態を示す図である。

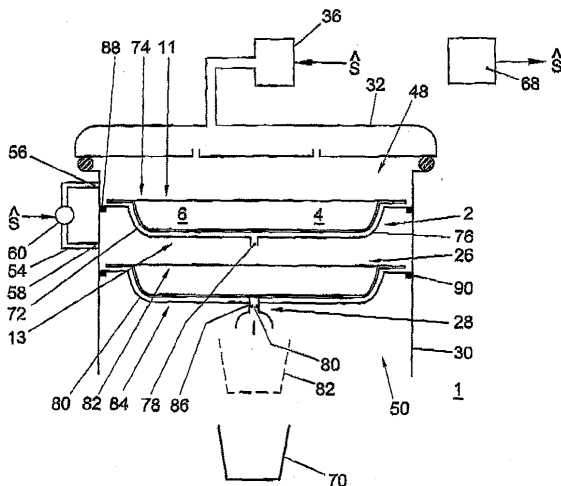
【図1】



【図3】



【図2】



【国際調査報告】

INTERNATIONAL SEARCH REPORT		International application No PCT/NL2006/000046
A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER INV. A47J31/00 A47J31/06 A47J31/40		
According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A47J		
Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched		
Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used) EPO-Internal		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	WO 02/074143 A (THE PROCTER & GAMBLE COMPANY) 26 September 2002 (2002-09-26) page 10, paragraph 2 page 11, paragraph 4 page 17, paragraph 2 page 24, paragraph 4 - page 26, paragraph 4; figures ----- -/--	1,4,5, 8-19,21, 24, 26-31, 33-35, 37,39-44
☒ Further documents are listed in the continuation of Box C. ☒ See patent family annex.		
* Special categories of cited documents: *A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance *E* earlier document but published on or after the international filing date *L* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) *C* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means *P* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed *T* later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention *X* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone *Y* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art *G* document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 13 July 2006		Date of mailing of the international search report 19/07/2007
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5816 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016		Authorized officer Van Bastelaere, T

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/NL2006/000046

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
P	WO 2005/018394 A (SARA LEE/DE N.V.; KNITEL, JOSEPH, THEODOOR; STEENHOF, VINCENT, JAN) 3 March 2005 (2005-03-03) page 7, line 23 - page 16; claims 1-45; figure 2d	1,3-6, 8-19,21, 24, 26-31, 33-35, 37,39-44

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/NL2006/000046

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
WO 02074143 A	26-09-2002	AU 2002258544 A1 CA 2439991 A1 EP 1367924 A2	03-10-2002 26-09-2002 10-12-2003
WO 2005018394 A	03-03-2005	AU 2004266549 A1 CA 2536814 A1 EP 1662952 A1 NL 1024160 C2	03-03-2005 03-03-2005 07-06-2006 28-02-2005

フロントページの続き

(81)指定国 AP(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), EA(AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), EP(AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OA(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG), AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW

(74)代理人 100107401

弁理士 高橋 誠一郎

(74)代理人 100106183

弁理士 吉澤 弘司

(74)代理人 100120064

弁理士 松井 孝夫

(74)代理人 100140693

弁理士 木宮 直樹

(72)発明者 ステーンホフ, ヴィンセント ヤン

オランダ, NL-5215 エーディー 'スーヘルトゲンボッシュ, マーストリヒツヴェグ 5
4

(72)発明者 クニテル, ヨセフ テオドール

オランダ, NL-3454 ケージェイ デ メールン, ファーレンハイト 12

Fターム(参考) 4B004 BA22 BA39 CA21