

【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11月29日(2023.11.29)

【国際公開番号】WO2023/127772

【出願番号】特願2023-534388(P2023-534388)

【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)

C 1 2 C 5/02(2006.01)

C 1 2 C 7/04(2006.01)

C 1 2 C 12/04(2006.01)

10

【F I】

C 1 2 C 11/00

C 1 2 C 5/02

C 1 2 C 7/04

C 1 2 C 12/04

【手続補正書】

【提出日】令和5年6月6日(2023.6.6)

【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】

麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、
アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満であり、
外観発酵度が5~80%である、ビールテイスト飲料。

【請求項2】

30

オリジナルエキス濃度が1~20質量%である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

【請求項3】

リアルエキス濃度が0.1~15質量%である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

【請求項4】

オリジナルエキス濃度(X)(単位:質量%)と外観発酵度(Y)(単位:%)との比〔(X)/(Y)〕が、1.0~150.0である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

【請求項5】

40

オリジナルエキス濃度(X)(単位:質量%)とリアルエキス濃度(Z)(単位:質量%)との比〔(X)/(Z)〕が、1.0~3.5である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

【請求項6】

糖質含有量が0.5g/100mL超である、請求項1~5のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項7】

麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の製造方法であって、外観発酵度を5~80%に調整する工程を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

50

【請求項 8】

脱アルコールの工程を含まない、請求項 7 に記載のビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項 9】

麦芽比率が 50 質量%以上 100 質量%未満であり、アルコール度数が 1.0 (v/v) %以上 4.5 (v/v) %未満のビールテイスト飲料の呈味改善方法であって、外観発酵度を 5 ~ 80 %に調整することを特徴とする、ビールテイスト飲料の呈味改善方法。

10

20

30

40

50