

【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6年10月1日(2024.10.1)

【公開番号】特開2024-27187(P2024-27187A)

【公開日】令和6年2月29日(2024.2.29)

【年通号数】公開公報(特許)2024-038

【出願番号】特願2024-5746(P2024-5746)

【国際特許分類】

C 12 C 11/00(2006.01)

10

C 12 C 5/02(2006.01)

【F I】

C 12 C 11/00 A

C 12 C 5/02

【手続補正書】

【提出日】令和6年9月20日(2024.9.20)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

外観発酵度が105.5%以上であり、オリジナルエキス濃度が13.00質量%以下
アルコール度数が4.5v/v%以上であるビールテイスト飲料。

【請求項2】

オリジナルエキス濃度が5.00質量%以上である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。

【請求項3】

総ポリフェノール量が30mg/L以上である、請求項1または2に記載のビールテイスト飲料。

30

【請求項4】

糖質含有量が2.0g/100mL以下である、請求項1~3のいずれかに記載のビールテイスト飲料。

【請求項5】

麦芽使用比率が30質量%以上である、請求項1~4のいずれかに記載のビールテイスト飲料。

【請求項6】

pHが2.0以上である、請求項1~5のいずれかに記載のビールテイスト飲料。

40

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

本明細書において、「外観発酵度」とは、発酵前の液に含まれる全糖濃度のうち、酵母がアルコール発酵の栄養源として消費できる糖濃度の占める割合を意味する。例えば、本発明のビールテイスト飲料の外観発酵度AAは、下記式(1)から算出することができる。

50

$$\text{式(1)} : AA(\%) = 100 \times (P - Es) / P$$

上記式(1)中、「P」は、オリジナルエキス(原麦汁エキス)であり、「BCOJビール分析法(日本醸造協会発行、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)」に記載された方法により、測定することができる。

また、「Es」は、ビールテイスト飲料の外観エキスを示す。外観エキスは、例えば、「BCOJビール分析法(日本醸造協会発行、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)」に記載されるように、下記式(2)から算出することができる。

$$\text{式(2)} : Es = -460.234 + 662.649 \times D - 202.414 \times D^2$$

(式(2)中、Dは、ガス抜きビールテイスト飲料の比重である。)

なお、外観エキス「Es」は、上記式(2)中のDによって負の値になることがあるため、算出される外観発酵度が100%を超える場合がある。10

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0013

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0013】

本発明の一態様のビールテイスト飲料のオリジナルエキス(O-E_X)濃度(原麦汁濃度)は、好ましくは5.00質量%以上、より好ましくは6.00質量%以上、さらに好ましくは7.00質量%以上、よりさらに好ましくは7.30質量%以上であり、7.50質量%以上、8.50質量%以上、9.00質量%以上、9.50質量%以上、10.00質量%以上、10.20質量%以上、または10.50質量%以上であってもよく、また、好ましくは18.00質量%以下、より好ましくは17.00質量%以下、さらに好ましくは16.00質量%以下、特に好ましくは15.00質量%以下であり、14.00質量%以下、13.00質量%以下、12.00質量%以下、11.00質量%以下、または10.00質量%以下であってもよい。20

オリジナルエキス濃度の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料(麦芽、コーングリッソ、糖液等)の種類、原材料の量、麦汁濾過の時間、麦汁濾過のpH、煮沸時間、煮沸温度等を適宜設定して行うことができる。

本明細書におけるオリジナルエキス濃度は、「BCOJビール分析法(日本醸造協会発行、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)」に記載された方法により、測定することができる。30