

【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31年2月7日(2019.2.7)

【公開番号】特開2017-123790(P2017-123790A)

【公開日】平成29年7月20日(2017.7.20)

【年通号数】公開・登録公報2017-027

【出願番号】特願2016-3665(P2016-3665)

【国際特許分類】

A 2 3 F 3/14 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/14

【手続補正書】

【提出日】平成30年12月18日(2018.12.18)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0019

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0019】

本発明における「生の茶葉」とは、チャ(カメリア シネンシス)又はその栽培茶変種の若葉であり、加工されていない生の原料である。「生の茶葉」は加熱処理が行なわれていないことから通常100-1000万個/g程度の一般生菌が存在している。荒茶製造時に生の茶葉を殺青、つまり高温で加熱することにより、一般生菌は減少し、さらに、乾燥することにより、さらに一般生菌は減少する。なお本発明において茶の水分量は非常に大きい意味を持つ。そこで、本発明においては、流通による香味劣化及び衛生状態の劣化を防ぐ目的で充分に乾燥し仕上げたものを「緑茶」とする。特に、本発明における「緑茶」の水分量は5%以下である。本発明における「茶葉」は生茶葉から緑茶までの製造工程上のものという。以下本願明細書において「生の茶葉」、「緑茶」、「茶葉」は上記で述べた定義に従う。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0031

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0031】

しかし、茶葉の乾燥を行うと、茶の香味成分の蒸発や、茶葉の褐変が起こることが懸念される。検討の結果、香味成分の蒸発や加熱による変色は、水分の蒸発が盛んなときには少ないことから、油脂の存在下で粉碎することにより、茶葉の水分量を5%まで下げなくても加熱加工により、衛生的な保管が可能になることを見出した。例えば、実施例1と実施例3-5を比較したとき、茶葉の水分量は5%と7%とわずか2%しか変わらないが、油と混合後の色差は-1.4と-5.4と大きく異なる。油と混合後のペーストの水分量はどちらも0.7%以下である。

よって本発明のこの態様においては粉碎加工を行う前に、茶葉の乾燥を行う。本発明のこの態様において粉碎加工前の茶葉の水分量は、好ましくは70質量%以下、より好ましくは60質量%以下、より好ましくは45質量%以下、更に好ましくは35質量%以下、更に好ましくは7%以下、更に好ましくは5%以下である。また本発明は、殺青した茶葉を水分量が5%乃至70%の範囲内になるように乾燥する態様、水分量が7%乃至70%の範囲内になるように乾燥する態様、水分量が5%以下になるように乾燥する態様を包含

する。茶葉の乾燥により、加熱による茶葉の劣化が抑えられることは実施例 2 と実施例 3 - 1 から 3 - 5 の比較で明らかである。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0039

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0039】

(6) 本願発明で得られる茶含有組成物について

更に本発明は、上記の方法で得られた茶含有組成物を包含する。即ち本発明は 1 様において、本発明の方法によって製造された茶含有組成物を提供する。本発明の方法で得られた茶含有組成物は製造中に起こる褐変が少なく、茶葉の緑色を留めている。特に、衛生確保のために加熱殺菌が必要な場合でも、大きな品質劣化がない。下記の実施例においては、得られたペーストについて 80 度で 10 分間保管を行っている。