

【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3日(2023.8.3)

【公開番号】特開2023-101727(P2023-101727A)

【公開日】令和5年7月21日(2023.7.21)

【年通号数】公開公報(特許)2023-136

【出願番号】特願2023-90324(P2023-90324)

【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)

C 1 2 C 11/02(2006.01)

C 1 2 G 3/021(2019.01)

10

【F I】

C 1 2 C 11/00 A

C 1 2 C 11/02

C 1 2 C 11/00 Z

C 1 2 G 3/021

【手続補正書】

【提出日】令和5年7月26日(2023.7.26)

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

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

麦芽を原料として用い、

仕込工程及び発酵工程において、グルコアミラーゼを添加し、

発酵工程において、トランスグルコシダーゼを添加し、

製造された発酵麦芽飲料中のイソマルトース、コウジビオース、及びニゲロースのいずれかの含有量が、5 mg / L 未満であることを特徴とする、発酵麦芽飲料の製造方法。

30

【請求項2】

製造された発酵麦芽飲料中の糖質が0.5 g / 100 mL 未満である、請求項1に記載の発酵麦芽飲料の製造方法。

【請求項3】

麦芽使用量が発酵原料中の50質量%以上である、請求項1又は2に記載の発酵麦芽飲料の製造方法。

40

50