

【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4年8月16日(2022.8.16)

【国際公開番号】WO2021/124978

【出願番号】特願2021-565496(P2021-565496)

【国際特許分類】

A 2 3 N 12/08(2006.01)

【FI】

A 2 3 N 12/08

A

10

【手続補正書】

【提出日】令和4年5月18日(2022.5.18)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0166

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0166】

図15からわかるように、渋味刺激、塩味、苦味雑味、旨味のいずれについても、実施例21-23は、参考例13に近い値を示したのに対し、比較例21、参考例12は異なる傾向（味覚項目値が逆又は値差大）であった。特に、塩味、苦味、旨味は、値差が1以上であり、認識可能レベルの差である。この傾向は、パネラーによる官能評価結果と合致していた。

20

また、後味（図16）についても、特に渋味については、実施例21-23では値が-（渋味弱い）であったのに対して、参考例12、比較例21はいずれもプラス（渋味強い）であり、最良と評価される焙煎豆（参考例13）とは異なる傾向を示し、パネラーによる官能評価（風味低下）の一因であると推測される。

以上のように、黒鉛製ドラムを用いた焙煎により、熟練者が業務用熱風式焙煎機を用いてマニュアルで焙煎した場合と同程度の風味保存性に優れた焙煎を実現できることが、味認識装置による客観的評価において確認することができた。

30

40

50