

(19) 日本国特許庁(JP)

## (12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2007-289155

(P2007-289155A)

(43) 公開日 平成19年11月8日(2007.11.8)

(51) Int.CI.	F 1	テーマコード (参考)	
<b>A23L 2/00</b> (2006.01)	A 23 L 2/00	B	4 B 0 1 7
<b>A23L 1/00</b> (2006.01)	A 23 L 1/00	H	4 B 0 2 7
<b>A23F 5/36</b> (2006.01)	A 23 L 2/00 A 23 F 5/36	Z	4 B 0 3 5

審査請求 未請求 請求項の数 6 書面 公開請求 (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願2007-71457 (P2007-71457)	(71) 出願人	504429482
(22) 出願日	平成19年2月20日 (2007. 2. 20)		植木 一豪 宮崎県宮崎市大字島之内 7662番地
		(72) 発明者	植木 一豪 宮崎県宮崎市大字島之内 7662番地
		F ターム (参考)	4B017 LC02 LL09 LP18 4B027 FB22 FC01 FK20 FQ20 4B035 LC01 LE03 LG37 LK02

(54) 【発明の名称】オークチップ等を使用した、樽香を付与させる事で香気の改善された非アルコール飲料・食品の製造法

## (57) 【要約】

【課題】樽の香味と熟成感を付与した、非アルコール飲料または液体状食品を、低コストで安易に製造できる利用法を確立する。

【解決手段】オークチップ等と非アルコール飲料もしくは液体状食品とを接触処理する製造方法。

また本発明は、接触処理後に熟成させる事も特徴とする、香味の改善された非アルコール飲料もしくは液体状食品の製造法を提供する。

本発明により、樽その物を使用するよりも短期間で安価に熟成感を与え、味・風味などの重厚感が安易に付与でき、高付加価値製品を得る事ができる。

**【特許請求の範囲】****【請求項 1】**

非アルコールの飲料または液体状食品類を、オークチップまたはオーク材の木片、これに変わる樽香を付与させる代替品と（樽本体は除く）、放置（貯蔵）する手段を特徴とする、香味の改善された非アルコール飲料または液体状食品類の製造法。

**【請求項 2】**

非アルコールの飲料または液体状食品類を、オークチップまたはオーク材の木片、これに変わる樽香を付与させる代替品を（樽本体は除く）、ろ過剤という用途でろ過させる事を特徴とする、香味の改善された非アルコール飲料または液体状食品類の製造法。

**【請求項 3】**

非アルコール飲料・液体状食品の種類や状態などによっては、製品の一部に対してオークチップを多量に添加して、最終的にチップ無添加製品とブレンドを行う製造法。

**【請求項 4】**

2週間以上放置（貯蔵）する事で熟成させる、請求項1記載の製造方法。

**【請求項 5】**

請求項2記載の作業後に、2週間以上熟成させる製造方法。

**【請求項 6】**

オークチップをポップコーン機（真空状態に出来る機械）で膨張させ、接触させる製品との接触面積を広げる処理を行ったオークチップを使用した請求項1・請求項2・請求項3・請求項4・請求項5記載の製造方法。

**【発明の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本発明は、従来ある非アルコール飲料・食品・食材に樽香を付与する事によって、付加価値を与え、味わいや香味に熟成感・重厚感・高級感を与える製造方法である。

**【背景技術】****【0002】**

非アルコール飲料・食品などは、商品ライフサイクルの短期化や、消費者ニーズの多様化に伴い、香味に高級感のある商品なども求められている。

**【0003】**

従来、オークチップは酒類醸造・熟成の用途で用いられており、非アルコール飲料や食品類に樽の香りを意図的に付与して、香気の改善を行い、重厚感や高級感を与えた商品は無かった。

**【発明の開示】****【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

酒醸造等で使用される樽を使用すると、コスト的に高く、樽の設置場所なども確保しなければならない。更に熟成感を与えるまでに時間がかかり、液漏れなどメンテナンスも必要になるという問題がある。

**【0005】**

したがって本発明は、本来の目的である熟成感のある樽香の付与を、低コストで樽の設置場所も必要なく、短期間で与える事ができる。

**【課題を解決するための手段】****【0006】**

従来存在する非アルコール飲料・液体状食品に、オークチップを接触処理させる事により、短時間かつ効率的に樽香をこれらの製品に付与させる。具体的には以下の通りである。

**【0007】**

1 非アルコール飲料・液体状食品とオークチップ類を同じ容器（タンク類）に添加し放置（貯蔵）・熟成を行う。

2 非アルコール飲料・液体状食品とオークチップ類をろ過剤（フィルター）の代替品

10

20

30

40

50

)として使用し、樽香を付与させる。

3 樽香を付与させようとする非アルコール飲料・液体状食品の種類や状態などによつては、製品の一部に対してオークチップを多量に添加して、最終的にチップ無添加製品とブレンドを行う方法をとっても良い。

4 2週間以上放置(貯蔵)する事で熟成させる、1 記載の製造方法。

5 2 記載の作業後に、2週間以上熟成させる製造方法。

6 オークチップをポップコーン機等(真空に出来る機械)で膨張させ、接触させる製品との接触面積を広げる処理を行つたオークチップを使用した 1 2 3 4  
5 記載の製造方法。

【発明の効果】

10

【0008】

非アルコール飲料・液体状食品に樽香を付与する事により、熟成感と今までにない複雑な香気を与え、嗜好性の幅に貢献する付加価値製品を製造する事が出来る。

【0009】

オークチップ類の使用によって、樽そのものを使用するより低コスト・短期間で製品化が可能である。

【発明を実施するための最良の形態】

【0010】

非アルコール飲料・液体状食品の種類や状態、チップの種類や焼き具合で、チップの添加量や接触期間には幅があるが、瓶詰めする前の貯蔵タンク内などで一括してオークチップを1.5~3g/1の範囲で添加して、チップとの接触期間は少なくとも2週間から4週間は必要。

20

【0011】

樽香を付与させようとする非アルコール飲料・液体状食品の種類や状態などによつては、製品の一部に対してオークチップを多量に添加して(約150g/1)、最終的にチップ無添加製品とブレンドを行う方法をとっても良い。

【0012】

オークチップをポップコーン機等(真空に出来る機械)で膨張させ、接触させる製品との接触面積を広げる処理を行つたオークチップを使用して【0010】【0011】記載の工程を行うと、チップとの接触期間を短縮できる。

30

【実施例】

【0014】

実施例1

インスタントコーヒーをお湯で溶解させた液体に、オークチップを3g/1添加して蓋のある同一容器に入れ、2週間接触処理させた。

【0015】

2週間接触処理したコーヒーと、同一の条件でお湯に溶解させただけのインスタントコーヒーを官能的に比較分析したところ、明らかにオークチップを使用したコーヒーに樽香の複雑性がプラスされていた。

【手続補正書】

【提出日】平成19年8月17日(2007.8.17)

【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】請求項6

【補正方法】変更

【補正の内容】

【請求項6】

オークチップを機械等で膨張させ、製品との接触面積を広げる処理を行つたオークチップの使用による、請求項1・請求項2・請求項3・請求項4・請求項5記載の製造方法。

【手続補正2】

【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】

オークチップを機械等で膨張させ、製品との接触面積を広げる処理を行ったオークチップの使用による、請求項1・請求項2・請求項3・請求項4・請求項5記載の製造方法。