

(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.Cl.			F I			テーマコード (参考)
A23L	2/00	(2006.01)	A23L	2/00	B	4B017
A23L	1/00	(2006.01)	A23L	1/00	H	4B027
A23F	5/36	(2006.01)	A23L	2/00	Z	4B035
			A23F	5/36		

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っ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/l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週間が必要。

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（約150g/l）、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っ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/l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。

【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。