

【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25年6月27日(2013.6.27)

【公開番号】特開2013-13390(P2013-13390A)

【公開日】平成25年1月24日(2013.1.24)

【年通号数】公開・登録公報2013-004

【出願番号】特願2011-185374(P2011-185374)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

A 2 3 L 1/212 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/22 Z

A 2 3 L 1/212 A

【手続補正書】

【提出日】平成25年5月14日(2013.5.14)

【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】

可食物の苦味をマスキングする作用を有する無塩可溶性可食凝集剤を有効成分とすることを特徴とする、混ぜるだけで有効な苦味マスキング剤。

【請求項2】

前記可食凝集剤は、水酸化カルシウムを主成分とすることを特徴とする請求項1に記載の苦味マスキング剤。

【請求項3】

前記可食凝集剤は、エタノール含有酒粕を有効成分とすることを特徴とする請求項1又は請求項2に記載の苦味マスキング剤。

【請求項4】

前記可食凝集剤は、可食凝集剤エタノール、可食凝集剤酸、及び糖を有効成分とすることを特徴とする請求項1乃至請求項3のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤。

【請求項5】

オリーブの苦味をマスキングするものであることを特徴とする請求項1乃至請求項4のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤。

【請求項6】

苦瓜の苦味をマスキングするものであることを特徴とする請求項1乃至請求項4のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤。

【請求項7】

可食物の保存作用を有することを特徴とする請求項1乃至請求項6のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤。

【請求項8】

請求項1乃至請求項7のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤を使うことを特徴とする苦味マスキング方法。

【請求項9】

苦味マスキング剤を、可食物の中に注射することを特徴とする請求項8に記載の苦味マスキング方法。

**【請求項 10】**

請求項2に記載の苦味マスキング剤を使う工程に、さらに炭酸類処理工程を加えることを特徴とする苦味マスキング方法。

**【請求項 11】**

可食物の苦味をマスキングするとともに、該可食物の保存性を向上させることを特徴とする請求項8乃至請求項10のいずれか1項に記載の苦味マスキング方法。

**【請求項 12】**

請求項1乃至請求項7のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤を用い、及び／又は請求項8乃至請求項11のいずれか1項の苦味マスキング方法を用いて製造することを特徴とする可食物の製造方法。

**【請求項 13】**

前記可食物は、ワイン・ジュース・酢・ポリフェノール液及び内包菓子のいずれかであることを特徴とする請求項12に記載の可食物の製造方法。

**【請求項 14】**

請求項1乃至請求項7のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤を含有する、及び／又は請求項8乃至請求項13のいずれか1項の方法を用いて製造されたことを特徴とする可食物。

**【請求項 15】**

請求項1乃至請求項7のいずれか1項に記載の苦味マスキング剤を用い、及び／又は請求項8乃至請求項11のいずれか1項の苦味マスキング方法を用いて可食物を輸出入する方法。