

【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7年6月23日(2025.6.23)

【公開番号】特開2024-94784(P2024-94784A)

【公開日】令和6年7月10日(2024.7.10)

【年通号数】公開公報(特許)2024-128

【出願番号】特願2022-211561(P2022-211561)

【国際特許分類】

C 12 G 3/04 (2019.01)

10

【F I】

C 12 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】令和7年6月13日(2025.6.13)

【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】

20

【特許請求の範囲】

【請求項1】

ミリスチシンの含有量が20ppb以上であり、アルコール含有量が30v/v%以下であり、糖類の含有量が4.0g/100ml以下であり、果汁含有量が果汁率に換算して8.0w/w%未満であり、そして波長550nmにおける吸光度が0.68未満である、アルコール飲料。

【請求項2】

ミリスチシンの含有量が20~1000ppbである、請求項1に記載のアルコール飲料。

【請求項3】

30

2.0~6.6の範囲のpHを有する、請求項1又は2に記載のアルコール飲料。

【請求項4】

果実及び/又は野菜の凍結粉碎浸漬酒を含む、請求項1又は2に記載の飲料。

【請求項5】

アルコール含有量が30v/v%以下であり、糖類の含有量が4.0g/100ml以下であり、果汁含有量が果汁率に換算して8.0w/w%未満であり、そして波長550nmにおける吸光度が0.68未満であるアルコール飲料において、アルコール由来の刺激臭、えぐみ、及び渋味からなる群から選択される少なくとも一種を低減する方法であつて、

当該飲料におけるミリスチシンの含有量が20ppb以上となるように原料を混合することを含む、前記方法。

【請求項6】

40

原料を混合する前記工程が、

果実及び/又は野菜の一種以上を凍結して凍結物を得る工程；

当該凍結物を微粉碎して凍結微粉碎物を得る工程；

当該微粉碎物をそのまま、又は解凍してペースト状にしてから、アルコール含有液に浸漬して浸漬酒を得る工程；及び

当該浸漬酒を他の原料と混合する工程；

を含み、前記飲料が当該浸漬酒を含む、請求項5に記載の方法。

【手続補正2】

50

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0041

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0041】

凍結工程においては、原料果実及び／又は野菜を凍結して固化する。凍結のために用いられる凍結機、凍結方法は、ともに限定されず、空気凍結法、エアラスト凍結法、接触式凍結法、ブライン凍結法、液体窒素を用いる凍結法のいずれ用いてもよい。好ましい凍結方法は、液体窒素を用いる凍結法である。液体窒素の温度は -196 である。凍結する温度は、用いる原料果実、野菜の脆化温度以下であることが好ましい。本明細書における「脆化温度」とは、対象物が低温で急激に脆化（脆く、破壊されやすくなる）する温度を意味する。脆化温度は、高分子などで実施される従来の方法を適用して決定することができる。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0081

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0081】

（実験5） 果汁量の影響

糖類を添加する代わりに種々の量の果汁を添加したことを除いて実験4と同様の実験を実施した。用いた果汁は透明レモン果汁であった。この実験でも、ミリスチシンを含有する各飲料のスコアから、対応する量の果汁を含有するコントロールのスコアを差し引き、低減効果を示す値を求めた。コントロール以外の全てのサンプル飲料において、ミリスチシン含有量は 100 ppb であり、アルコール含有量は 7 w/w % であり、pH は 2.0 ~ 5.0 の範囲内にあり、糖類含有量は 1.0 g / 100 ml 以下であった。結果を以下の表に示す。

10

20

30

40

50