

(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2005-295977

(P2005-295977A)

(43) 公開日 平成17年10月27日(2005.10.27)

(51) Int. Cl. <sup>7</sup>	F I	テーマコード (参考)
A 2 3 L 2/52	A 2 3 L 2/00	F 4 B O 1 6
A 2 3 L 1/212	A 2 3 L 2/02	Z 4 B O 1 7
A 2 3 L 2/00	A 2 3 L 2/00	B
A 2 3 L 2/02	A 2 3 L 2/00	E
	A 2 3 L 1/212 1 O 2 Z	
審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 2 頁)		

(21) 出願番号 特願2004-142936 (P2004-142936)

(22) 出願日 平成16年4月9日(2004.4.9)

(71) 出願人 504184868

株式会社岩崎商店

埼玉県新座市野火止4丁目7番6号

(72) 発明者 岩崎 善園

埼玉県新座市野火止4丁目7番6号

Fターム(参考) 4B016 LC02 LC07 LE05 LG07 LK04

LK09 LK11 LQ10

4B017 LC02 LC03 LG02 LG04 LG20

LK08 LK13 LL04

(54) 【発明の名称】 こんにゃくマンナンを含むドリンク。

## (57) 【要約】

【課題】 蒟蒻粉に含まれるアミン臭やエグミ残っていた。沈殿や分離、ゲル化しており、飲料としてストローで吸い込むようであった。

【解決手段】 整腸作用があると伝えられている蒟蒻粉(グルコマンナン)に、ペクチンを混合加水し、果汁を加え、分離、沈殿、ゲル化せずにゾル状態で蒟蒻ドリンクとして飲料できるようにした。又アルコールで洗浄した蒟蒻粉を使用することでアミン臭、エグミを少なくし、蒟蒻の持つ「トロミ」感を持たせ飲みやすくした。

**【特許請求の範囲】****【請求項 1】**

アルコールで洗浄したこんにゃく粉とペクチンを混合加水した、こんにゃくマンナンを含むドリンク。

**【請求項 2】**

ドリンクが果汁、野菜ジュースを含む特許請求の範囲第 1 項記載のこんにゃくマンナンを含むドリンク。

**【発明の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本発明は伝統食品としての蒟蒻の効用（腸の働きを活発にし体内の有害物質を吸収し排出する整腸作用）をドリンクとして得ることができる。

**【背景技術】****【0002】**

従来は蒟蒻飲料はこんにゃく粒子を微細にしてセルロース混合物を含有させる（特許文献 1 特開 2001-017129）や（特許文献 2 特開 2002-112746）蒟蒻粉を含む即席飲料などはあるが、こんにゃく粉の「トロミ」を持つものはなかった。

**【発明の開示】****【発明が解決しようとする課題】****【0003】**

蒟蒻粉に含まれるアミン臭やエグミ残っていた。沈殿や分離、ゲル化して飲料としてストローで吸い込むようであった。

**【発明の効果】****【0004】**

整腸作用があると伝えられている蒟蒻グルコマンナンに、果汁を加え沈殿や分離、ゲル化せずにゾル状態で蒟蒻ドリンクとして飲料できるようにした。又アルコールで洗浄した蒟蒻粉を使用することでアミン臭やエグミを少なくし、蒟蒻の持つ「トロミ」感を持たせ飲みやすくした。

**【発明を実施するための最良の形態】****【0005】**

蒟蒻の持つ「トロミ」感を持つドリンクを、アルコールで洗浄した蒟蒻粉とペクチンを使用することで実現した。

**【実施例 1】****【0006】**

アルコールで洗浄した蒟蒻粉 800g を 30 度の湯 20 リットルの中にだま粉にならぬように攪拌しながらもどす。

**【0007】**

ペクチンを冷水 10 リットルの中に、だま粉にならぬように攪拌しながら入れる。

**【0008】**

スクリュ－攪拌付き二重釜に、120 リットルに冷水を入れ（1）と（2）を加え 30 分攪拌混合し、砂糖、12.6kg、エリスリトール 10kg を加え加熱沸騰させ、こんにゃくマンナン、ペクチンを 20 分溶解させ、果汁、レモン果汁、クエン酸、香料を加え冷水で総量 200 リットルに調整する。

10

20

30

40