

【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28年3月3日(2016.3.3)

【公開番号】特開2015-171341(P2015-171341A)

【公開日】平成27年10月1日(2015.10.1)

【年通号数】公開・登録公報2015-061

【出願番号】特願2014-48605(P2014-48605)

【国際特許分類】

|         |       |           |
|---------|-------|-----------|
| A 2 3 L | 5/00  | (2016.01) |
| A 2 3 L | 27/24 | (2016.01) |
| A 2 3 L | 2/00  | (2006.01) |
| A 2 3 L | 2/02  | (2006.01) |
| A 2 3 L | 2/84  | (2006.01) |

【F I】

|         |      |   |
|---------|------|---|
| A 2 3 L | 1/00 | J |
| A 2 3 L | 1/23 |   |
| A 2 3 L | 2/00 | B |
| A 2 3 L | 2/02 | B |
| A 2 3 L | 2/34 |   |

【手続補正書】

【提出日】平成28年1月18日(2016.1.18)

【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】

レモン果汁発酵液の製造方法であつて、

レモン果汁液を乳酸菌で発酵させる発酵工程を含み、

前記レモン果汁発酵液の乳酸濃度が全量を基準として1000質量ppm以上である、  
レモン果汁発酵液の製造方法。

【請求項2】

前記発酵工程は、前記乳酸菌の増殖を伴うものである、請求項1に記載の製造方法。

【請求項3】

前記乳酸菌が、ラクトバチラス(Lactobacillus)に属する乳酸菌である  
、請求項1又は2に記載の製造方法。

【請求項4】

前記乳酸菌が、ラクトバチラス・ブレビス(L. brevis)SBC8803(受託番号: FERM B P - 10632)、ラクトバチラス・プランタルム(L. plantarum)亜種プランタルムJCM1149及びラクトバチラス・ブッヒネリ(L. buchneri)亜種ブッヒネリJCM1115から選択される少なくとも1種である、請求項1~3のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項5】

前記発酵工程の前に、前記レモン果汁液をペプチド結合加水分解酵素で処理する酵素処理工程を含む、請求項1~4のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項6】

前記発酵工程の前に、前記レモン果汁液からクエン酸又はその塩を除去する減酸処理工

程を含む、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 7】

レモン果汁発酵液においてレモン果汁の旨味を際立たせる方法であって、

レモン果汁液を乳酸菌で発酵させる発酵工程を含み、

前記レモン果汁発酵液の乳酸濃度が全量を基準として 1000 質量 ppm 以上である、  
方法。

【請求項 8】

レモン果汁発酵液の苦味雑味を低減する方法であって、

レモン果汁液を乳酸菌で発酵させる発酵工程を含み、

前記レモン果汁発酵液の乳酸濃度が全量を基準として 1000 質量 ppm 以上である、  
方法。

【請求項 9】

レモン果汁発酵液にマイルドで旨味が感じられる風味を付与する方法であって、

レモン果汁液を乳酸菌で発酵させる発酵工程を含み、

前記レモン果汁発酵液の乳酸濃度が全量を基準として 1000 質量 ppm 以上である、  
方法。