

【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2年12月10日(2020.12.10)

【公開番号】特開2018-99140(P2018-99140A)

【公開日】平成30年6月28日(2018.6.28)

【年通号数】公開・登録公報2018-024

【出願番号】特願2018-62644(P2018-62644)

【国際特許分類】

C 12 G 3/00 (2019.01)

C 12 C 5/02 (2006.01)

【F I】

C 12 G 3/00

C 12 C 5/02

【手続補正書】

【提出日】令和2年10月29日(2020.10.29)

【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】

フェルラ酸の量が濃度0.8~10ppm(w/v)であり、糖質の量が濃度2.0g/100ml以下であり、実質的にアルコールを含有しないビール様飲料であって、

フェルラ酸の量が濃度0.1ppm以下の前記ビール様飲料と比較した場合に、のどにに対する抵抗感が増強されている、前記ビール様飲料。

【請求項2】

フェルラ酸の量が濃度0.8~3.2ppmである、請求項1に記載のビール様飲料。

【請求項3】

糖質の量が0.5g/100ml未満である、請求項1又は2に記載のビール様飲料。

【請求項4】

麦から得られた成分又は麦芽から得られた成分を含む、請求項1~3のいずれか一項に記載のビール様飲料。

【請求項5】

ビール様清涼飲料である、請求項1~4のいずれか一項に記載のビール様飲料。

【請求項6】

発酵原料の発酵物から得られた成分を含む、請求項1~5のいずれか一項に記載のビール様飲料。

【請求項7】

非発酵ビール様飲料である、請求項1~5のいずれか一項に記載のビール様飲料。

【請求項8】

糖質の量が濃度2.0g/100ml以下であり、フェルラ酸の量が濃度0.1ppm以下であり、実質的にアルコールを含有しないビール様飲料のフェルラ酸の量を濃度0.8~10ppm(w/v)に調節する工程を包含する、前記ビール様飲料ののどに対する抵抗感を増強する方法。