

【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6月25日(2020.6.25)

【公開番号】特開2018-191634(P2018-191634A)

【公開日】平成30年12月6日(2018.12.6)

【年通号数】公開・登録公報2018-047

【出願番号】特願2018-72079(P2018-72079)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

A 2 3 L 27/21 (2016.01)

A 2 3 L 27/20 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 27/00 Z

A 2 3 L 33/10

A 2 3 L 27/21

A 2 3 L 27/20 E

A 2 3 L 27/20 F

【手続補正書】

【提出日】令和2年5月14日(2020.5.14)

【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】

次の成分(A)及び(B)；

(A)クロロゲン酸類 0.001質量%以上、及び

(B)L-トリプトファン

を含有し、

成分(A)と成分(B)との質量比[(B)/(A)]が0.00005~0.01である、食品組成物。

【請求項2】

成分(B)の含有量が0.0000001~1.0質量%である、請求項1記載の食品組成物。

【請求項3】

食品組成物が固形状食品組成物である、請求項1記載の食品組成物。

【請求項4】

成分(A)の含有量が5~90質量%である、請求項3記載の食品組成物。

【請求項5】

成分(B)の含有量が0.001~1.0質量%である、請求項3又は4記載の食品組成物。

【請求項6】

食品組成物が飲料である、請求項1記載の食品組成物。

【請求項7】

成分(A)の含有量が0.001~3.0質量%である、請求項6記載の食品組成物。

【請求項8】

成分(B)の含有量が 0 . 0 1 ~ 1 0 0 質量 ppm である、請求項 6 又は 7 記載の食品組成物。

【請求項 9】

pH が 2 . 0 ~ 8 . 0 である、請求項 6 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の食品組成物。

【請求項 10】

次の成分(A)及び(B)；

(A) クロロゲン酸類 0 . 0 0 1 質量 % 以上、及び

(B) L - トリプトファン

を、両者の質量比 [(B) / (A)] が 0 . 0 0 0 0 5 ~ 0 . 0 1 となる範囲内で含有させる、クロロゲン酸類の収斂味及び L - トリプトファンの苦味の抑制方法。