

【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 5 年 11 月 29 日 (2023.11.29)

【国際公開番号】 WO2023/127771
【出願番号】 特願 2023-534392 (P2023-534392)
【国際特許分類】

C 1 2 G 3/04 (2019.01)
C 1 2 C 5/02 (2006.01)
C 1 2 C 11/00 (2006.01)
C 1 2 C 7/04 (2006.01)
C 1 2 C 12/04 (2006.01)

10

【F I】

C 1 2 G 3/04
C 1 2 C 5/02
C 1 2 C 11/00
C 1 2 C 7/04
C 1 2 C 12/04

【手続補正書】

20

【提出日】 令和 5 年 6 月 6 日 (2023.6.6)

【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】

麦芽比率が 5 質量%以上 100 質量%未満であり、
アルコール度数が 1.0 (v/v) %以上 4.5 (v/v) %未満であり、
外観発酵度が 5 %以上 65 %未満である、ビールテイスト飲料。

30

【請求項 2】

プロリンの含有量が 1 ~ 80 mg / 100 mL である、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 3】

ピログルタミン酸の含有量が 1 ~ 300 mg / L である、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 4】

全窒素量が 1 ~ 200 mg / 100 mL である、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

40

【請求項 5】

糖質含有量が 0.5 g / 100 mL 超である、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 6】

容器詰め飲料である、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 7】

麦芽比率が 5 質量%以上 100 質量%未満であり、アルコール度数が 1.0 (v/v) %以上 4.5 (v/v) %未満のビールテイスト飲料の製造方法であって、外観発酵度を 5 %以上 65 %未満に調整する工程を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項 8】

麦芽比率が 5 質量%以上 100 質量%未満であり、アルコール度数が 1.0 (v/v) %

50

%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の呈味改善方法であって、外観発酵度を5%以上65%未満に調整することを特徴とする、ビールテイスト飲料の呈味改善方法。

10

20

30

40

50