

【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21年6月18日(2009.6.18)

【公開番号】特開2009-17867(P2009-17867A)
【公開日】平成21年1月29日(2009.1.29)
【年通号数】公開・登録公報2009-004
【出願番号】特願2007-208591(P2007-208591)
【国際特許分類】

A 2 3 F 3/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/16

【手続補正書】

【提出日】平成21年3月30日(2009.3.30)

【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】

難消化性デキストリンを粉末化基材として使用することを特徴とする、香気が良好で溶解性に優れたインスタント茶の製造法__

【請求項2】

請求項1に記載のインスタント茶の製造法で、難消化性デキストリンを、抽出時あるいは噴霧乾燥前に、水性溶媒もしくは抽出液に、該抽出液中の茶類由来固形分1重量部に対して0.05重量部以上2.0重量部以下となるように添加することを特徴とするインスタント茶の製造法__

【請求項3】

請求項1又は2に記載のインスタント茶の製造法で、茶類抽出液に炭酸ガスを0.25W/W%以上2.5W/W%以下の範囲で溶解させて、加圧ノズル型噴霧機を用いて噴霧乾燥することを特徴とするインスタント茶の製造法__

【請求項4】

請求項1乃至3のいずれかに記載の方法により製造されるインスタント茶__