

【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30年9月6日(2018.9.6)

【公開番号】特開2016-73315(P2016-73315A)

【公開日】平成28年5月12日(2016.5.12)

【年通号数】公開・登録公報2016-028

【出願番号】特願2016-6312(P2016-6312)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/60 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/24 B

【手続補正書】

【提出日】平成30年7月25日(2018.7.25)

【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】

30mg / 100g 以上 50mg / 100g 以下のリコピンと、果物または穀類の酵母発酵物または酢酸発酵物と、食塩とを含む、トマトケチャップであって、

前記食塩の含有量は、0.5重量%以上3.0重量%以下であり、

香気成分であるエステルおよび / またはアルコールを、1ppbの内部標準物質（フェナントレン-d10）を用いるGC-MS分析での相対含量で0.06～1.0含有する、トマトケチャップ。

【請求項 2】

前記香気成分は、果実香、花様香、醸造香、吟醸香、発酵臭又は酵母臭の官能特性を有するエステルおよび / またはアルコールである、請求項 1 に記載のトマトケチャップ。

【請求項 3】

前記酢酸発酵物が、醸造酢である、請求項 1 又は 2 に記載のトマトケチャップ。

【請求項 4】

30mg / 100g 以上 50mg / 100g 以下のリコピンと、醸造酢と、食塩とを含むトマトケチャップであって、

前記食塩の含有量は、0.5重量%以上3.0重量%以下であり、

香気成分であるエステルおよび / またはアルコールを含有し、該エステルは、酢酸エチル、酢酸プロピル、酢酸イソプロピル、酢酸ブチル、酢酸イソブチル、酢酸アミル、酢酸イソアミルおよび酢酸フェニルエチルエステルからなる群から選択される少なくとも 1 種を含み、該アルコールは、イソブタノール、アミルアルコール、イソアミルアルコールおよびフェネチルアルコールからなる群から選択される少なくとも 1 種を含み、

該エステルおよびアルコールを、1ppbの内部標準物質としてフェナントレン-d10を用いるGC-MS分析で0.06～1.0の相対含量で含有する、トマトケチャップ。

【請求項 5】

前記香気成分は、少なくともフェニルエチルアルコールおよび / 又は酢酸エチルを含む、請求項 1～4 の何れか 1 項に記載のトマトケチャップ。

【請求項 6】

前記食塩の含有量は、0.5重量%以上2.0重量%以下である、請求項 1 から 5 に記

載のトマトケチャップ。

【請求項 7】

前記食塩の含有量は、1.0重量%以上2.0重量%以下である、請求項1から5に記載のトマトケチャップ。

【請求項 8】

前記エステルおよびアルコールの含有量は、0.10以上である、請求項1～7のいずれか一項に記載のトマトケチャップ。

【請求項 9】

原料に果物または穀類の醸造酢を含有させることによりリコピン由来の臭いを軽減することを含む、リコピンの含有量が25mg/100g以上50mg/100g以下であるトマトケチャップにおけるリコピンの臭いを軽減する方法。

【請求項 10】

リコピン由来の臭いを抑制する量の、フェニルエチルアルコールおよび酢酸エチルを含む醸造酢を原料に含有させることを含む、リコピンの含有量が25mg/100g以上50mg/100g以下であるトマトケチャップにおけるリコピンの臭いを軽減する方法。