

【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31年2月14日(2019.2.14)

【公開番号】特開2018-68310(P2018-68310A)

【公開日】平成30年5月10日(2018.5.10)

【年通号数】公開・登録公報2018-017

【出願番号】特願2017-245883(P2017-245883)

【国際特許分類】

A 2 3 F 3/24 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/24

【手続補正書】

【提出日】平成30年12月25日(2018.12.25)

【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】

デキストリンの添加によって茶抽出液をBrix 13.7%以上20.0%以下に調整した後、凍結濃縮する濃縮茶抽出液の製造方法であって、前記デキストリンの添加量が茶固形分1重量部に対して2.0~3.5重量部である濃縮茶抽出液の製造方法。

【請求項2】

デキストリンが、DE16~21のマルトデキストリンである請求項1に記載の製造方法。

【請求項3】

茶が紅茶である請求項1から2のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項4】

請求項1から3のいずれか一項に記載の製造方法により得られる濃縮茶抽出液を乾燥させる茶抽出物の製造方法。

【請求項5】

乾燥処理が凍結乾燥である請求項4に記載の製造方法。

【請求項6】

請求項1から5記載のいずれか一項に記載の製造方法によって得られる濃縮茶抽出液または茶抽出物。