

【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 29 年 2 月 16 日 (2017.2.16)

【公開番号】特開 2015-142565 (P2015-142565A)

【公開日】平成 27 年 8 月 6 日 (2015.8.6)

【年通号数】公開・登録公報 2015-050

【出願番号】特願 2014-263979 (P2014-263979)

【国際特許分類】

A 2 3 F 5/28 (2006.01)

A 2 3 F 5/10 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 5/28

A 2 3 F 5/10

【手続補正書】

【提出日】平成 29 年 1 月 11 日 (2017.1.11)

【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】

乾燥コーヒー抽出物と、
焙煎コーヒー豆微粉

を含み、

(A) リンゴ酸と (B) 酢酸との質量比 $[(B)/(A)]$ が 1.4 ~ 2.9 であり、
焙煎コーヒー豆微粉の平均粒子径が 65 μ m 以下であり、かつ

焙煎コーヒー豆微粉の割合が乾燥コーヒー抽出物に対して 1 ~ 25 質量% である、
ソリュブルコーヒー。

【請求項 2】

ソリュブルコーヒー 2 g を 85 の純水 180 mL で希釈した希釈液についてレーザー
回析式粒度分布装置により測定した体積基準の粒度分布において、粒子径 10 μ m 以上の
粒子の割合が 95 体積% 以上である、請求項 1 記載のソリュブルコーヒー。

【請求項 3】

更に (C) セルロースを 0.001 質量% 以上含有する、請求項 1 又は 2 記載のソリュ
ブルコーヒー。

【請求項 4】

焙煎コーヒー豆微粉の焙煎度が L 10 ~ 40 である、請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記
載のソリュブルコーヒー。

【請求項 5】

(D) クロロゲン酸類の含有量が 5 ~ 20 質量% である、請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項
に記載のソリュブルコーヒー。

【請求項 6】

ソリュブルコーヒー 3.4 g を 85 の純水 180 mL で希釈した水希釈液の H A Z E
値が 85 以下である、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載のソリュブルコーヒー。

【請求項 7】

(E) カフェインを 5 質量% 以下含有する、請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 項に記載のソリ
ュブルコーヒー。

【請求項 8】

(E) カフェインを含み、該(E) カフェインと(D) クロロゲン酸類との質量比 $[(E)/(D)]$ が0.48以下である、請求項1～7のいずれか1項に記載のソリュブルコーヒー。

【請求項 9】

乾燥コーヒー抽出物と、焙煎コーヒー豆微粉とを配合し、(A) リンゴ酸と(B) 酢酸との質量比 $[(B)/(A)]$ を2.9以下に調整する、ソリュブルコーヒーの酸味の改善方法。

【請求項 10】

ソリュブルコーヒー2gを85の純水180mLで希釈した希釈液についてレーザー回析式粒度分布装置により測定した体積基準の粒度分布において、粒子径10 μ m以上の粒子の割合を95体積%以上に調整する、請求項9記載のソリュブルコーヒーの酸味の改善方法。

【請求項 11】

更に(C) セルロースの含有量を0.001質量%以上に調整する、請求項9又は10記載のソリュブルコーヒーの酸味の改善方法。