

【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65μm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10μm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L10~40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3.4gを85の純水180mLで希釈した希釈液の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10μm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。