



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 202400768 A

(43)公開日：中華民國 113 (2024) 年 01 月 01 日

(21)申請案號：112103222 (22)申請日：中華民國 112 (2023) 年 01 月 31 日
(51)Int. Cl. : C12G3/04 (2019.01)
(30)優先權：2022/03/01 日本 2022-030882
(71)申請人：日商三得利控股股份有限公司 (日本) SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)
日本
(72)發明人：柴圭祐 SHIBA, KEISUKE (JP) ； 牛久純 USHIKU, JUN (JP) ； 生木大志 SEIKI, HIROSHI (JP)
(74)代理人：林志剛
申請實體審查：無 申請專利範圍項數：7 項 圖式數：0 共 21 頁

(54)名稱
含有聖草次苷與果汁之飲料
(57)摘要

本發明之課題係提供於果汁之含量低的飲料中，用以提高果汁味之醇厚之新穎技術。本發明中，於果汁含量低的飲料中將聖草次苷之含量設為特定範圍。



【發明摘要】

【中文發明名稱】

含有聖草次苷與果汁之飲料

【中文】

本發明之課題係提供於果汁之含量低的飲料中，用以提高果汁味之醇厚之新穎技術。本發明中，於果汁含量低的飲料中將聖草次苷之含量設為特定範圍。

【指定代表圖】 無
【代表圖之符號簡單說明】 無

【特徵化學式】 無

【發明說明書】

【中文發明名稱】

含有聖草次苷與果汁之飲料

【技術領域】

【0001】本發明有關含有聖草次苷與果汁之飲料。

【先前技術】

【0002】水果氣泡調酒(Chūhai)等之含有果汁之酒精飲料由於可享受水果特有之味道故廣受消費者歡迎。因此，起因於成本及口味等各種理由，而存在減少果汁含量之必要性，因此亦開發出用以對應由此產生的問題之技術。

【0003】例如，為了針對果汁量少的飲料提高濃郁及味道醇厚之技術，有以特定含量及比率含有蘋果酸及檸檬烯的柑橘味容器裝碳酸酒精飲料(專利文獻1)、含有特定量之冰片與癸醛之含低果汁之飲料(專利文獻2)等。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0004】

[專利文獻1]日本特開2017-176107號公報

[專利文獻2]日本特開2019-135990號公報

【發明內容】

[發明欲解決之課題]

【0005】果汁含量低的飲料中，因果汁產生之味道醇厚(以下簡稱「果汁味醇厚」)不足。本發明之課題係提供於果汁含量低的飲料中提高果汁味醇厚之新穎技術。

[用以解決課題之手段]

【0006】本發明人等積極檢討之結果，發現於果汁含量低的飲料中將聖草次苷的含量設於特定範圍時，可提高果汁味醇厚。

【0007】本發明有關以下者，但不限於該等。

1. 一種飲料，其果汁之含量以果汁率換算為0.1~11.0w/w%，聖草次苷之含量為6~25ppm，而且酒精含量為15.0v/v%以下。

2. 如1之飲料，其中前述果汁含有柑橘類果汁。

3. 如1或2之飲料，其中酒精含量為1.0~15.0v/v%。

4. 如1至3中任一項之飲料，其中含有碳酸。

5. 如請求項1至5中任一項之飲料，其中包含果實及/或蔬菜的凍結粉碎浸漬酒。

6. 一種方法，其係於果汁之含量以果汁率換算為0.1~11.0 w/w%，而且酒精含量為15.0v/v%以下的飲料中提高果汁味之醇厚之方法，其包含以使該飲料含有6~25ppm之聖草次苷之方式混合原料之步驟。

7. 如6之方法，其中混合原料之前述步驟包含：

將果實及/或蔬菜之一種以上凍結獲得凍結物之步

驟；

將該凍結物微粉碎獲得凍結微粉碎物之步驟；

將該微粉碎物直接或經解凍成為糊狀後，浸漬於酒精含有液中，獲得浸漬酒之步驟；及

將該浸漬酒與其他原料混合之步驟；

前述飲料包含該浸漬酒。

[發明效果]

【0008】本發明可提高果汁含量低的飲料中之果汁味醇厚。

本說明書中關於飲料所用之「果汁味醇厚」係指飲用飲料時所感受到的起因於果汁之飲用及於口中殘存之果汁味的餘韻。

【實施方式】

【0009】以下將說明本發明之飲料及相關方法。

又，除非另有說明，否則本說明書中使用之「ppm」意指重量/體積(w/v)之ppm，其與「mg/L」同義。

【0010】

(果汁)

本發明之飲料中果汁之含量比較低，以果汁率換算為0.1~11.0 w/w%，較佳為0.1~9.0w/w%或1.0~9.0w/w%，更佳為0.1~4.0w/w%或1.0~4.0w/w%。果汁量越低越可提供清爽後味之飲料。就生產成本方面亦有優點。又亦有減少每

種製品之果汁香味偏差，可生產穩定品質方面之優點。

【0011】本發明所用之果汁可直接使用將水果榨汁所得之果汁的直接果汁或濃縮的濃縮果汁之任一形態。又，亦可使用透明果汁、渾濁果汁，亦可使用將包含水果外皮之全果粉碎並僅去除種子等之特別粗硬的固形物之全果果汁、或將水果打泥之水果泥、或將乾燥水果果肉打碎萃取出之果汁。

【0012】果汁種類未特別限制，但舉例為例如柑橘類(柳丁、雲州柑橘、葡萄柚、檸檬、酸橙、柚子、伊予柑、夏蜜柑、酢橘、八朔、椪柑、香檬、臭橙等)、仁果類(蘋果、梨子等)、核果類(桃、梅、杏，李子、櫻桃等)、漿果類(葡萄、黑醋栗、藍莓等)、熱帶、亞熱帶性水果(鳳梨、番石榴、香蕉、芒果、荔枝等)及水果蔬菜(草莓、甜瓜、西瓜等)之果汁。較佳的果汁為柑橘類果汁，其例為例如柳丁、雲州柑橘、葡萄柚、檸檬、酸橙、柚子、伊予柑、夏蜜柑、酢橘、八朔、椪柑、香檬、臭橙。較佳之柑橘類果汁之例為柳丁、檸檬、葡萄柚及酸橙。該等果汁可單獨使用1種，亦可併用2種以上。

【0013】本發明中，飲料中之「果汁率」係使用飲料100ml中調配之果汁調配量(g)藉由下述換算式計算。且算出濃縮倍率時，應符合JAS標準，且將果汁中添加之糖質、蜂蜜等之糖用折射計示度除外。

【0014】果汁率(w/w%)= $\frac{\text{果汁調配量(g)} \times \text{濃縮倍率}}{\text{飲料密度}} \times 100$

(聖草次苷)

本發明中，聖草次苷可提高果汁含量低的飲料中之果汁味醇厚。

【0015】聖草次苷(Eriocitrin)係具有於黃烷酮的聖草酚(Eriodictyol)鍵結有二糖(芸香糖)之構造的化合物。

本發明飲料中聖草次苷之含量為6~25ppm，較佳為8.0~20ppm，更佳為8.5~15ppm。聖草次苷含量之另一較佳例為8.0~25ppm，或8.5~25ppm。

【0016】又，聖草次苷之含量可藉由GC-MS、GC、HPLC等之習知任一方法測定。

以下顯示HPLC之典型分析條件。

【0017】

<HPLC分析條件>

成為試料之飲料於以下條件供於高速液體層析(HPLC)。HPLC之分析條件如下：

測定儀器：Prominence(島津製作所股份有限公司)

檢測器：SPD-M20A(島津製作所股份有限公司)

管柱：TSKgel ODS-80Ts QA 150×4.6mm，粒徑5μm(TOSOH股份有限公司)

管柱溫度：40℃

檢測波長：280nm

移動相：A液 超純水：乙腈：三氟乙酸=95：5：0.05

B液 超純水：乙腈：三氟乙酸=5：95：0.05

送液條件：

【 0018】

[表1]

時間(分)	A 液(%)	B 液(%)
0	95	5
19	35	65
19.5	0	100
24.5	0	100
25	95	5
30	95	5

【 0019】

注入量：5 μ L

(酒精)

本發明之飲料可含有酒精，亦可不含，但飲料之酒精含量為 15.0v/v% 以下，較佳為 1.0~15.0v/v%，更佳為 1.0~13.0v/v%，又更佳為 1.0~10.0v/v%。又本說明書中記載之用語「酒精」只要未特別指明則係指乙醇。

【 0020】本說明書中，飲料的酒精度數可藉由任何習知方法測定，例如可使用振動式密度計測定。具體而言，藉由過濾或超音波根據需要自飲料調製二氧化碳氣體經去除之試料，接著將試料進行水蒸汽蒸餾，測定所得餾液於 15℃ 下之密度，且使用日本國稅廳規定分析法(平 19 國稅廳號令第 6 號，平成 19 年 6 月 22 日修訂)之附表「表 2：酒精份與密度(15℃)及比重(15/15℃)換算表」進行換算而求

出。

【0021】酒精含量低時，亦可改變上述方法，使用氣體層析等之其他分析方法。

本發明之飲料含有酒精時，酒精可藉由任何手段含於飲料中，但典型上，該飲料含有酒精原料，從而含有酒精。酒精原料未特別限制，但例如可使用烈酒類(朗姆酒、伏特加、杜松子酒、龍舌蘭酒等)、利口酒類、威士忌、白蘭地或燒酒，進而可為啤酒等釀造酒類。較佳，該酒精原料為威士忌、白蘭地或中性烈酒。該等酒精原料各可單獨使用或可併用。

【0022】本發明為酒精飲料，即含有酒精的飲料時，其種類未特別限制，但較佳為水果氣泡調酒(與本發明之關聯中，意指將蒸餾酒以水、果汁、茶等之其他飲料稀釋之酒精碳酸飲料)、雞尾酒(與本發明之關聯中，意指含有烈酒及利口酒與柑橘類等之有酸味的果汁、及甜味成分、及根據需要之碳酸的飲料)、沙瓦(與本發明之關聯中，意指含有烈酒、柑橘類等之有酸味的果汁、甜味成分及碳酸之飲料)。

【0023】本發明為非酒精飲料亦即不含酒精之飲料時，其種類未特別限制，但其例為具有類似於酒精飲料之味道的酒精味飲料。作為酒精味飲料之例可例示啤酒味飲料、水果氣泡調酒味飲料、非酒精雞尾酒、沙瓦味飲料、葡萄酒味飲料、日本酒味飲料等，但不限於該等。以水果氣泡調酒味飲料、無酒精雞尾酒、沙瓦味飲料為例更詳細

說明時，該等飲料分別係指可實現非酒精之作為模範之水果氣泡調酒、雞尾酒、沙瓦般味道之飲料。

【0024】又，本發明之非酒精飲料並不排除含有無法檢出程度之極微量酒精之飲料。較佳，本發明之非酒精飲料的酒精含量為0.00v/v%。若確認記載，則「0.00v/v%」亦包含如0.001v/v%般經四捨五入而成為0.00v/v%之數值。

【0025】

(二氧化碳)

本發明之飲料可包含二氧化碳。二氧化碳可使用本技術領域者通常已知之方法賦予至飲料，例如但不限於，將二氧化碳於加壓下溶解於飲料中，或使用Tuchenhagen公司之氣泡機(carbonator)等之混合機，於配管中將二氧化碳與飲料混合，且藉由將飲料噴霧至充滿二氧化碳之罐中，可於飲料吸收二氧化碳，亦可將飲料與碳酸水混合。適當使用該等手段而調節二氧化碳氣壓。

【0026】本發明之飲料含有二氧化碳時，其二氧化碳氣壓未特別限制，但較佳為0.7~4.5kgf/cm²，更佳為0.8~2.8kgf/cm²。本發明中，可使用京都電子工業製之氣體體積測定裝置GVA-500A測定二氧化碳氣壓。例如，將試料溫度設為20℃，於前述氣體體積測定裝置中將容器內空氣中之氣體脫氣(吸氣(snift))、振盪後，測量二氧化碳氣壓。本說明書中，只要未另外說明，則二氧化碳氣壓係指二氧化碳於20℃下的壓力。

【 0027】

(凍結粉碎浸漬酒)

本發明之飲料可包括水果及/或蔬菜之凍結粉碎浸漬酒。其含量未受限制，但例如為 0.1v/v% 以上，或 0.1~1v/v%。

【 0028】 凍結粉碎浸漬酒若於原料中使用如檸檬之含有聖草次苷之水果及蔬菜，則可成為聖草次苷之供給源。

水果及/或蔬菜之凍結粉碎浸漬酒意指將作為原料之水果及/或蔬菜之一種以上凍結獲得凍結物之步驟，將該凍結物微粉碎獲得凍結微粉碎物之步驟，將該微粉碎物直接或經解凍成糊狀，之後浸漬於含酒精液中而得之浸漬酒。

【 0029】 用於製造該凍結粉碎浸漬酒所用之水果未味特別限定，但舉例為例如柑橘類(柳丁、雲州柑橘、葡萄柚、檸檬、酸橙、柚子、伊予柑、夏蜜柑、酢橘、八朔、椪柑、香檬、臭橙等)、仁果類(蘋果、梨子等)、核果類(桃、梅、杏，李子、櫻桃等)、漿果類(葡萄、黑醋栗、藍莓等)、熱帶、亞熱帶性水果(鳳梨、番石榴、香蕉、芒果、荔枝等)及水果蔬菜(草莓、甜瓜、西瓜等)之水果。較佳為選自柑橘類水果，更佳為選自由柳丁、雲州柑橘、葡萄柚、檸檬、酸橙、柚子、伊予柑、夏蜜柑、酢橘、八朔、椪柑、香檬、臭橙所成之群，更佳為選自柳丁、檸檬、葡萄柚及酸橙所成之群。該等水果可單獨使用1種，亦可併用2種以上。

【0030】用於製造該凍結粉碎浸漬酒所用之蔬菜，除特殊情況外，包含莖葉菜類、水果蔬菜類(但於市場上視為水果者除外)、花菜類、根莖類，此外亦包含豆類、食用植物種子、紫蘇、生薑、辣椒、香草(如薄荷、檸檬草、香菜、義大利歐芹、迷迭香)、芥末等。較佳之蔬菜之例為番茄、芹菜、胡蘿蔔、歐芹、菠菜、豆瓣菜、甜椒、生菜、捲心菜、甜菜、生薑類(生薑、葉薑)、紫蘇(藍紫蘇、紅紫蘇)。

【0031】以下中，關於凍結粉碎浸漬酒以水果為例加以說明，但此等說明，除特殊情況外，亦相當於蔬菜。

又，本說明書中，關於原料稱為「水果」、「蔬菜」時，除特殊情況外，係指包含汁液及固形分之生的水果全體或蔬菜全體，該等區別為「果汁」、「蔬菜汁」。使用「果汁」或「蔬菜汁」之用語時，除特殊情況外，係指藉由壓榨等步驟預先獲得之水果或蔬菜的汁液，其中不包含由於使用整個水果及/或蔬菜作為原料而包含於最終製品等中之水果及/或蔬菜之汁液。

【0032】凍結步驟中，使原料水果及/或蔬菜凍結而固化。凍結所用之凍結機、凍結方法均未限制，可使用空氣凍結法、空氣鼓風凍結法、接觸式凍結法、鹽水凍結法或使用液態氮之凍結法之任一者均可。較佳之凍結法係使用液態氮之凍結法。液態氮之溫度為 -196°C 。凍結之溫度較佳為所用之原料水果、蔬菜之脆性溫度以下。本說明書中所用之「脆化溫度」係指對象體在低溫下急遽脆化(脆

化且易破壞)之溫度。脆化溫度可應用由高分子等實施之以往方法而決定。

【0033】供於凍結步驟之水果及蔬菜的大小，只要可投入凍結機則不受限制。但是，為了盡可能以短時間凍結，將其切成小塊可能更合適，且為了盡可能不損壞且不使其暴露於空氣中而凍結，不要切分太細可能較合適。水果及蔬菜可將包含果皮及種子之全體進行冷凍步驟，或將包含非可食用部或欠佳之成分的部分去除後進行冷凍步驟。該等部分之去除亦可於凍結步驟之後進行。經過凍結步驟，可獲得水果或蔬菜之凍結物。

【0034】微粉碎步驟中，將該凍結物微粉碎。該步驟所用之粉碎機、微粉碎方法均不受限制。微粉碎係在使凍結物保持固化之狀態般於低溫下，較佳在使用液態氮之凍結條件下進行。液態氮之溫度為 -196°C 。微粉碎之程度未特別限制，但所得之微粉碎物之平均粒徑較佳為約 $1\mu\text{m}$ ~約 $1000\mu\text{m}$ ，更佳為約 $1\mu\text{m}$ ~約 $200\mu\text{m}$ ，又更佳為約 $1\mu\text{m}$ ~約 $100\mu\text{m}$ 。又本說明書中之平均粒徑為中值徑(對應於篩上分佈曲線之50%之粒徑。亦稱中位徑或50%粒徑)。經過微粉碎步驟，可獲得水果及/或蔬菜之凍結微粉碎物。

【0035】其次使所得之凍結微粉碎物進行浸漬步驟。具體而言，將凍結微粉碎物浸漬於含酒精液中。凍結微粉碎物可直接進行浸漬步驟，亦可解凍成糊狀後進行。浸漬步驟溫度只要不加熱則未特別限制。浸漬期間亦未受限制，但典型上為約半天~數個月，或約1天~約3天，亦可為

數個月。

【0036】所謂含酒精液係指含有可飲用或可用於食品製造之乙醇之液體，其亦可含有水。典型上，含酒精液係乙醇與水之混合液，其中包含前述蒸餾酒及釀造酒類。該步驟中，較佳含酒精液係包括上述例示者之蒸餾酒。該步驟所用之含酒精液之酒精含量較佳使用約 15.0 v/v%~約 100.0v/v%者，較佳為約 25.0v/v%~約 60.0v/v%。

【0037】浸漬比例亦未受限制，但典型上相對於含酒精液，凍結微粉碎物為約 1g~約 500g、約 5g~約 300g、或約 10g~約 200g。

經過浸漬步驟，獲得凍結粉碎浸漬酒的浸漬酒。浸漬酒可直接使用，亦可通過過濾去除固體後使用。

【0038】為了製造本發明之飲料，只要將該凍結粉碎浸漬酒與其他材料混合即可。

(其他成分)

本發明之飲料中，只要不損及本發明效果，可進而調配於飲料中通常所調配之添加劑，例如香料、維生素、色素類、抗氧化劑、防腐劑、調味料、萃取類、pH調整劑、檸檬酸、品質穩定劑等。

【0039】某態樣中，本發明之飲料不含高甜度甜味料。因此，該態樣之本發明之飲料可具有自然味道。此處，所謂不含高甜度甜味料不排除含有極微量之高甜度。具體而言，所謂飲料不含高甜度甜味料包含高甜度甜

味料於 HPLC 法等之分析方法中基本上未達檢測極限，例如未達 0.5ppm。

【0040】本說明書中所用之「高甜度甜味料」之用語係指具有比蔗糖強的甜味(例如具有蔗糖之數倍至數百倍之甜味)之天然甜味料及合成甜味料。作為此等高甜度甜味料舉例為肽系甜味料例如阿斯巴甜、阿利甜等；配糖體系甜味料例如甜菊甜味料(包含甜菊提取物及甜菊經酵素處理而附加葡萄糖之酵素處理甜菊及甜菊之甜味成分中具有最甜味之萊堡迪苷(Rebaudioside)A)、甘草萃取物等；蔗糖衍生物，例如三氯蔗糖；合成甜味料例如乙醯磺胺酸鉀、糖精等。

【0041】

(容器裝飲料)

本發明之飲料可以容器裝形態提供。容器形態包含罐等之金屬容器、寶特瓶、紙盒、瓶子、小袋等，但不限於該等。例如，將本發明之飲料填充於容器後進行蒸煮殺菌等之加熱殺菌之方法，或將飲料殺菌並填充於容器之方法，可製造經殺菌之容器裝製品。

【0042】

(方法)

本發明之另一方面，係果汁含量以果汁率換算為 0.1~11.0 w/w%，而且酒精含量為 15.0v/v% 以下之飲料的製造方法。該方法包含混合原料以使該飲料含有 6~25ppm 的聖草次苷之步驟。該原料包含聖草次苷或含有聖草次苷之

材料(果汁、香料等)與水等之其他原料。其他原料從上述關於飲料之記載中自當了解。由於該方法可提高該飲料中之果汁味之醇厚，故另一方面，其亦是提高飲料中之果汁味醇厚之方法。

【0043】調整飲料中之聖草次苷含量、果汁含量、酒精含量等之方法，從上述關於飲料之記載自當了解。又，上述成分之含量等之較佳範圍如上述有關飲料之記載。此外，追加之其他成分的具體例及量亦如上述有關飲料之記載。

【0044】例如，該飲料包含水果及/或蔬菜之凍結粉碎浸漬酒時，混合原料之前述步驟包含：

將水果及/或蔬菜之一種以上凍結而獲得凍結物之步驟；

將該凍結物粉碎，獲得凍結微粉碎物之步驟；

將該微粉碎物直接或將其解凍成糊狀後，浸漬於含酒精液中而獲得浸漬酒之步驟；及

將該浸漬酒與其他原料混合之步驟。

【0045】

(數值範圍)

為了明確化記載，本說明書中之數值範圍包含其端點，即下限值及上限值。例如，由「1~2」表示之範圍包含1及2。

[實施例]

【0046】以下基於試驗例進行本發明之說明，但本發明不限於該等例。

(試驗例1)含果汁飲料中之聖草次苷之效果

於具有各種果汁含量之飲料中，檢討聖草次苷對果汁味醇厚之影響。

【0047】具體而言，將水、原料用酒精及檸檬之透明汁(濃縮倍率：7.0倍)混合，接著溶解二氧化碳，調製聖草次苷含量為5ppm以下之複數對照飲料。此時，為了避免酸度差異對味道之影響，而使用檸檬酸將所有對照飲料之檸檬酸換算的總酸量調整為0.57g/100ml。其次，取一部分該等對照飲料，對其以不同濃度溶解聖草次苷調製樣品飲料。該等所有飲料中的酒精含量為7v/v%。該等飲料中之果汁含量(為果汁率換算，表中簡單表示為「果汁(%)」)與聖草次苷含量示於下表。

【0048】其次，針對所得之飲料實施官能評價。官能評價藉以下方法實施：

各樣品飲料由4位感官評價小組飲用，根據以下基準，針對樣品飲料，評價具有與其相同果汁含量之對照飲料相比之果汁味醇厚(以下有時記載為「味醇厚」)之提高程度，求出其評分之平均值。

【0049】6分：強烈感受到味醇厚之提高，5分：感受到味醇厚之提高，4分：略微感受到味醇厚之提高，3分：不怎麼感受到味醇厚之提高，2分：幾乎感受不到味醇厚

之提高，1分：完全感受不到味醇厚之提高。

【0050】其次，根據評分之平均值給出如下評價。

- +++：平均分數5分以上
- ++：平均分數4分以上且未達5分
- ＋：平均分數3分以上且未達4分
- ±：平均分數2分以上且未達3分
- ：平均分數1分以上且未達2分

又，為了減少評價之個人差，感官評價小組事前對各分數與醇厚提高程度之關係確立共識後實施評價試驗。結果示於下表。

【0051】

[表2]

		果汁(%)				
		1	3	6	9	12
聖草次苷 (ppm)	5以下	(對照)				
	6	++	++	+	+	-
	10	+++	+++	++	+	-
	15	+++	+++	+++	++	-
	25	+++	+++	+++	++	±

【0052】果汁與聖草次苷含量在特定範圍內時，獲得良好結果。

(試驗例2)果汁種類之影響

除了代替檸檬之透明果汁而使用檸檬混濁果汁(濃縮倍率：8.2倍)以外，依據試驗例1調製對照飲料及樣品飲料。該等飲料的果汁含量(果汁率換算)為3w/w%，酒精含

量為 3v/v%。該等飲料中的聖草次苷含量示於下表。

【 0053 】 其次，針對所得之樣品飲料，實施試驗例 1 相同之官能評價。所得結果示於下表。

【 0054 】

[表3]

聖草次苷 (ppm)	官能結果
5 以下	-
10	++

【 0055 】 見到與試驗例 1 相同的傾向。

【發明申請專利範圍】

【請求項1】一種飲料，其果汁之含量以果汁率換算為0.1~11.0w/w%，聖草次苷之含量為6~25ppm，而且酒精含量為15.0v/v%以下。

【請求項2】如請求項1之飲料，其中前述果汁含有柑橘類果汁。

【請求項3】如請求項1或2之飲料，其中酒精含量為1.0~15.0v/v%。

【請求項4】如請求項1至3中任一項之飲料，其中含有碳酸。

【請求項5】如請求項1至5中任一項之飲料，其中包含果實及/或蔬菜的凍結粉碎浸漬酒。

【請求項6】一種方法，其係於果汁之含量以果汁率換算為0.1~11.0 w/w%，而且酒精含量為15.0v/v%以下的飲料中提高果汁味之醇厚之方法，其包含以使該飲料含有6~25ppm之聖草次苷之方式混合原料之步驟。

【請求項7】如請求項6之方法，其中混合原料之前述步驟包含：

將果實及/或蔬菜之一種以上凍結獲得凍結物之步驟；

將該凍結物微粉碎獲得凍結微粉碎物之步驟；

將該微粉碎物直接或經解凍成為糊狀後，浸漬於酒精含有液中，獲得浸漬酒之步驟；及

將該浸漬酒與其他原料混合之步驟；

前述飲料包含該浸漬酒。