

【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3部門第3区分

【発行日】平成17年7月21日(2005.7.21)

【公表番号】特表2004-519550(P2004-519550A)

【公表日】平成16年7月2日(2004.7.2)

【年通号数】公開・登録公報2004-025

【出願番号】特願2002-584724(P2002-584724)

【国際特許分類第7版】

C 1 1 B 9/02

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/46

A 2 3 L 1/22

A 2 3 L 1/226

【F I】

C 1 1 B 9/02

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/46

A 2 3 L 1/22 C

A 2 3 L 1/226 Z

【手続補正書】

【提出日】平成15年11月28日(2003.11.28)

【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】

望ましいフレーバーまたは官能特性の量が増加した芳香を放出する芳香含有成分の調製方法であって、芳香含有成分を、芳香含有成分と会合した化合物と化学的に相互作用する少なくとも1個の孤立電子対を有する少なくとも1個の原子を含む親核試薬の芳香改良剤で処理して、(a)芳香の所望なフレーバーまたは官能特性を供給または改良する化合物の量が増加し、または(b)所望なフレーバー特性を抑制する、または望ましくない特性に寄与またはそれを生成させる化合物の量が減少した改良芳香を生成させ、処理した芳香含有成分を保管した後、食物、飲料、食物形成または飲料形成材料の他の成分と接触させ、且つ場合によっては液体と接触させて消費用の製品を形成し、未処理の芳香含有成分と比較して製品が改良されたまたは高められた芳香を含むようにすることを含んでなる、上記方法。

【請求項2】

芳香改良剤が硫黄、窒素、酸素または炭素の少なくとも1個の原子を含み、且つチオールを含むか、または生成し、および芳香含有成分と会合した化合物と反応して所望な化合物を生成または望ましくない反応性化合物を除去する親核試薬である、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

改良剤がSO₂、亜硫酸塩、または亜硫酸塩、チオール、アミンまたはアミノ酸を含むか、または生成する物質である、請求項1に記載の方法。

【請求項4】

芳香改良剤がシステインまたはグルタチオン、またはそれらの塩の一つを含んでなる、

請求項1に記載の方法。

【請求項5】

芳香改良剤を、続いて加工処理して改良芳香を得る芳香含有成分に加える、請求項1に記載の方法。

【請求項6】

芳香含有成分が、焙煎の前に、芳香改良剤の溶液にコーヒー豆を浸漬し、芳香改良剤の粉末を豆と混合し、または豆を芳香改良剤を含むガス状環境に暴露した後、処理したコーヒー豆の焙煎によって改良芳香を得ることによって処理するコーヒー豆である、請求項1に記載の方法。

【請求項7】

芳香含有成分が焙煎して芳香を生成するコーヒー豆であり、この芳香を芳香改良剤と接触させて改良芳香を形成することを含んでなり、芳香が芳香改良剤を含むガス状環境、芳香改良剤の溶液、または場合によってはキャリヤーによって支持される芳香改良剤の固形形態に接触する、請求項1に記載の方法。

【請求項8】

芳香含有成分が焙煎したコーヒー豆であり、焙煎した豆を芳香改良剤の溶液で急冷した後、急冷した豆を粉碎して改良芳香を生成することを含んでなる、請求項1に記載の方法。

【請求項9】

コーヒー豆を焙煎し、焙煎した豆を粉碎して改良芳香を得ることを更に含んでなり、芳香改良剤を粉碎段階中に豆に加える、請求項1に記載の方法。

【請求項10】

芳香含有成分がロブスタコーヒー豆であり、芳香改良剤がハーシ、ラバリー、アーシーノートを減少させ、滑らかさを向上させる、請求項1に記載の方法。

【請求項11】

芳香含有成分が低級アラビカコーヒー豆であり、芳香改良剤が醸酵、バギー、ウッディー、グラウンジーまたはシリアルノートを減少させ、ロースティーネス(roastiness)を向上させる、請求項1に記載の方法。

【請求項12】

芳香含有成分が焙煎して粉碎したコーヒー粒子を含んでなり、水を粒子と合わせることによって製造されるコーヒー飲料の分配前に芳香改良剤を加える、請求項1に記載の方法。

【請求項13】

粒子を水で抽出して溶液を形成し、溶液から水蒸気で揮発分をストリッピングし、ストリッピングした揮発分を濃縮して芳香濃縮物を得ることを更に含んでなり、芳香改良剤を抽出水、ストリッピング水蒸気または芳香濃縮物に加えて、改良芳香を供給する、請求項14に記載の方法。

【請求項14】

親核試薬で処理されて、未処理芳香含有成分と比較して改良芳香を放出する芳香含有成分であって、芳香の所望なフレーバーおよび官能特性の量が増加し、望ましくないフレーバーまたは官能特性が減少し、または両方であり、処理した芳香供給成分を保管した後、食物、飲料、食物形成または飲料形成材料の他成分、および場合によっては液体と接触させて消費用製品を形成し、この製品が未処理芳香含有成分と比較して改良されたまたは高められた芳香を有する、上記成分。

【請求項15】

芳香が、未処理成分と比較して下記の特性

チオールの量が増加、または

カルボニル、アルデヒドまたはジケトン残基の量が同一であるかまたは減少の1個以上を含んでなり、改良芳香が、一層大きな知覚可能な濃度のロースティー、サルファリー、ナツツィー、フレッシュネスおよび全般的に良好なフレーバーノートを含んでなり、ラ

バリー、バギー、ハーシ、ウッディー、グラウンジー、プロセッシー、ブルーネー、糖蜜、酸化または醸酵ノートが減少した、請求項14に記載の成分。

【請求項16】

芳香含有成分が加工処理されてコーヒー芳香を供給するコーヒー芳香生成材料である、請求項15に記載の成分。

【請求項17】

コーヒー芳香をロブスタコーヒー豆または低級アラビカコーヒー豆から得て、芳香の官能特性が、未処理成分と比較して、より少ない量まで且つ一層長時間放出される、請求項16に記載の成分。

【請求項18】

芳香含有成分を含む食物または飲料を調製し、官能特性の65-90%は初期に放出され、残りの量は約3-25分間にわたって放出される、請求項15に記載の成分。

【請求項19】

請求項1-13のいずれか一項に記載の方法によって得られる処理した芳香含有成分。