

【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】令和6年10月2日(2024.10.2)

【公開番号】特開2023-118832(P2023-118832A)
 【公開日】令和5年8月25日(2023.8.25)
 【年通号数】公開公報(特許)2023-160
 【出願番号】特願2023-109734(P2023-109734)
 【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)

C 1 2 C 7/04(2006.01)

C 1 2 G 3/04(2019.01)

C 1 2 G 3/06(2006.01)

10

【F I】

C 1 2 C 11/00 A

C 1 2 C 7/04

C 1 2 G 3/04

C 1 2 G 3/06

【手続補正書】

20

【提出日】令和6年9月20日(2024.9.20)

【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】

外観発酵度が105.0%以上、オリジナルエキス濃度が8.00質量%以上、および総ポリフェノール量が50mg/L以上である、ビールテイスト飲料。

30

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

本明細書において、「外観発酵度」とは、発酵前の液に含まれる全糖濃度のうち、酵母がアルコール発酵の栄養源として消費できる糖濃度の占める割合を意味する。例えば、本発明のビールテイスト飲料の外観発酵度AAは、下記式(1)から算出することができる。

40

$$\text{式(1)}: AA(\%) = 100 \times (P - Es) / P$$

上記式(1)中、「P」は、オリジナルエキス(原麦汁エキス)であり、「BCO」ビール分析法(日本醸造協会発行、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)に記載された方法により、測定することができる。

また、「Es」は、ビールテイスト飲料の外観エキスを示す。外観エキスは、例えば、「BCO」ビール分析法(日本醸造協会発行、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)に記載されるように、下記式(2)から算出することができる。

$$\text{式(2)}: Es = -460.234 + 662.649 \times D - 202.414 \times D^2$$

(式(2)中、Dは、ガス抜きビールテイスト飲料の比重である。)

なお、外観エキス「Es」は、上記式(2)中のDによって負の値になることがあるた

50

め、算出される外観発酵度が100%を超える場合がある。

10

20

30

40

50