

【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3月7日(2024.3.7)

【公開番号】特開2022-90020(P2022-90020A)

【公開日】令和4年6月16日(2022.6.16)

【年通号数】公開公報(特許)2022-108

【出願番号】特願2022-70272(P2022-70272)

【国際特許分類】

C 12 C 11/00(2006.01)

10

C 12 C 7/04(2006.01)

A 23 L 2/00(2006.01)

A 23 L 2/38(2021.01)

A 23 L 2/54(2006.01)

A 23 L 2/56(2006.01)

A 23 L 2/52(2006.01)

【F I】

C 12 C 11/00

C 12 C 7/04

A 23 L 2/00 T

20

A 23 L 2/00 B

A 23 L 2/38 J

A 23 L 2/54

A 23 L 2/56

A 23 L 2/52

【手続補正書】

【提出日】令和6年2月28日(2024.2.28)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

30

【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】

麦芽比率が50質量%以上100質量%以下であり、

糖質濃度が0.5g/100mL以下であり、且つ、

炭素数3以上のアルコール及びエステルから選ばれる少なくとも1種の成分(A)を含有し、

イソアミルアルコールの含有量が50質量ppm以上400質量ppm以下であり、

40

成分(A)の合計含有量が80質量ppm以上1000質量ppm以下であり、

成分(A)が、成分(A1)として、n-プロパノール、イソブタノール、イソアミルアルコール、酢酸エチル、酢酸イソアミル、ブタン酸エチル、ヘキサン酸エチル、オクタン酸エチル、及びデカン酸エチルをすべて含み、

n-プロパノールの含有量が1~100質量ppmであり、

イソブタノールの含有量が1~100質量ppmであり、

酢酸エチルの含有量が1~150質量ppmであり、

酢酸イソアミルの含有量が0.1~30質量ppmであり、

ブタン酸エチルの含有量が0.001~5.0質量ppmであり、

ヘキサン酸エチルの含有量が0.01~5.0質量ppmであり、

50

オクタン酸エチルの含有量が 0 . 0 1 ~ 5 . 0 質量 p p m であり、
デカン酸エチルの含有量が 0 . 0 0 1 ~ 3 . 0 質量 p p m である、
発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 2】

前記ビールテイスト飲料が、ビールである、請求項 1 に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 3】

原麦汁エキス濃度が、6 . 0 質量 % 以上である、請求項 1 又は 2 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 4】

総ポリフェノールの含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、6 0 質量 p p m 10 以上である、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 5】

アルコール度数が 3 . 0 (v / v) % 以上である、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 6】

成分 (A 1) の合計含有量が 8 0 質量 p p m 以上 1 0 0 0 質量 p p m である、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 7】

前記発酵ビールテイスト飲料の炭酸ガス圧が、0 . 2 0 k g / c m² 以上である、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

20

【請求項 8】

請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料を製造する方法であって、下記工程 (1) ~ (2) を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

・工程 (1) : 水及び麦芽を含む混合物を糖化処理して発酵原料液を調製する工程。

・工程 (2) : 前記発酵原料液に酵母を添加して、アルコール発酵を行う工程。

【請求項 9】

穀物に由来するスピリッツを添加する工程を有しない、請求項 8 に記載の発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

30

40

50