

【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10月26日 (2017.10.26)

【公開番号】特開2015-142563(P2015-142563A)

【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2014-261856(P2014-261856)

【国際特許分類】

A 2 3 F 3/38 (2006.01)

A 2 3 L 2/44 (2006.01)

A 2 3 F 3/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/38

A 2 3 L 2/00 P

A 2 3 F 3/16

【手続補正書】

【提出日】平成29年9月7日 (2017.9.7)

【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】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含むカテキン含有飲料の製造方法であって、

該飲料の pH が $3.0 \sim 3.6$ であり、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X$ $90 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、

$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y$ $4 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、且つ

$X + Y > 112 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$

である方法。

【請求項 2】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含むカテキン含有飲料の製造方法であって、

該飲料の pH が $3.2 \sim 4.6$ であり、

該飲料中の該カテキンの含量が X、該紅茶抽出物の含量が Y のとき、

$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X$ $80 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、

$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y$ $12 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 、且つ

$X + 5Y > 180 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$

である方法。

【請求項 3】

カテキン含有飲料が苦渋味改善成分を $0.001 \sim 0.5$ 質量% 含有する、請求項 1 又は 2 記載のカテキン含有飲料の製造方法。

【請求項 4】

苦渋味改善成分がシクロデキストリンである請求項 3 記載のカテキン含有飲料の製造方法。

【請求項 5】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含む飲料の微生物汚染防止方法であって、

該飲料のpHが3.0 ~ 3.6であり、

該飲料中の該カテキンの含量がX、該紅茶抽出物の含量がYのとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X \quad \underline{90 \text{ mg} / 100 \text{ mL}},$$

$$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y \quad \underline{4 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}, \text{ 且つ}$$

$$X + Y > \underline{112 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}$$

である方法。

【請求項6】

カテキンを含有する液体に紅茶抽出物を添加するか、または紅茶抽出物を含有する液体にカテキンを添加することを含む飲料の微生物汚染防止方法であって、

該飲料のpHが3.2 ~ 4.6であり、

該飲料中の該カテキンの含量がX、該紅茶抽出物の含量がYのとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X \quad \underline{80 \text{ mg} / 100 \text{ mL}},$$

$$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y \quad \underline{12 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}, \text{ 且つ}$$

$$X + \underline{5} Y > \underline{180 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}$$

である方法。

【請求項7】

飲料が苦渋味改善成分を0.001 ~ 0.5質量%含有する、請求項5又は6記載の微生物汚染防止方法。

【請求項8】

苦渋味改善成分がシクロデキストリンである請求項7記載の微生物汚染防止方法。

【請求項9】

微生物がアリシクロパチルス・アシドテレストリスである、請求項5 ~ 8のいずれか1項記載の方法。

【請求項10】

カテキンおよび紅茶抽出物を含有する飲料であって、

該飲料のpHが3.0 ~ 3.6であり、

該飲料中の該カテキンの含量がX、該紅茶抽出物の含量がYのとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X \quad \underline{90 \text{ mg} / 100 \text{ mL}},$$

$$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y \quad \underline{4 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}, \text{ 且つ}$$

$$X + Y > \underline{112 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}$$

である飲料。

【請求項11】

カテキンおよび紅茶抽出物を含有する飲料であって、

該飲料のpHが3.2 ~ 4.6であり、

該飲料中の該カテキンの含量がX、該紅茶抽出物の含量がYのとき、

$$160 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > X \quad \underline{80 \text{ mg} / 100 \text{ mL}},$$

$$24 \text{ mg} / 100 \text{ mL} > Y \quad \underline{12 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}, \text{ 且つ}$$

$$X + \underline{5} Y > \underline{180 \text{ mg} / 100 \text{ mL}}$$

である飲料。

【請求項12】

苦渋味改善成分を0.001 ~ 0.5質量%含有する、請求項10又は11記載の飲料

。

【請求項13】

苦渋味改善成分がシクロデキストリンである請求項12記載の飲料。