

【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21年9月24日(2009.9.24)

【公開番号】特開2009-153530(P2009-153530A)

【公開日】平成21年7月16日(2009.7.16)

【年通号数】公開・登録公報2009-028

【出願番号】特願2009-101249(P2009-101249)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/38 (2006.01)

A 2 3 L 2/39 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/38 C

A 2 3 L 2/00 Q

【手続補正書】

【提出日】平成21年8月11日(2009.8.11)

【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】

桑の生葉を原料として用い、300～350で炒る炒り工程、次いで、乾燥を含む工程を経て製造することを特徴とする緑色の桑茶葉の製造方法。

【請求項2】

前記炒り工程を釜炒り機により5～15分行うことを特徴とする請求項1に記載の緑色の桑茶葉の製造方法。

【請求項3】

前記乾燥工程を、70以下で25～40分行う低温乾燥と、次いで、90～100で30～60分行う高温乾燥の2工程で行うことを特徴とする請求項1又は2に記載の緑色の桑茶葉の製造方法。

【請求項4】

前記炒り工程と前記乾燥工程の間に揉念工程を含むことを特徴とする請求項1～3のいずれか一項に記載の緑色の桑茶葉の製造方法。

【請求項5】

前記乾燥工程の後に粉碎工程を有することを特徴とする請求項1～4のいずれか一項に記載の緑色の桑茶葉の製造方法。

【請求項6】

請求項1～5のいずれか一項に記載の製造方法で得られた緑色の桑茶葉を、粉碎して粉末にする工程を含むことを特徴とする緑色の桑の粉末飲料の製造方法。

【請求項7】

前記粉末にする工程を気流式粉碎機で行うことを特徴とする請求項6に記載の緑色の桑の粉末飲料の製造方法。

【請求項8】

請求項1～5のいずれか一項に記載の方法により製造したことを特徴とする緑色の桑の乾燥茶葉。

【請求項9】

請求項6又は7に記載の方法により製造したことを特徴とする緑色の桑の粉末飲料。

**【請求項 10】**

請求項 9 に記載された緑色の桑の粉末飲料に、乾燥昆布の粉末を加えたことを特徴とする粉末飲料。

**【手続補正 2】**

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0030

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0030】

(実施例 1)

桑の生葉からの乾燥茶葉の製造例 1

切断した桑の生葉 16 kg を、4 回に分けて、4 kg ずつ釜炒り機により 9 分炒ったこと以外は、参考例 1 と同様にして、乾燥茶葉を得た。この乾燥茶葉は緑色を呈していた。

得られた茶葉に熱湯を注ぎ抽出して得られた桑茶も鮮やかな緑色を呈していた。

(有効成分分析)

実施例 1 で得た桑茶葉を参考例 1 で得た杜仲茶葉と 4 : 1 の割合で混合したものについて有効成分の分析試験を行った。その分析試験結果を表 4 ~ 6 に示す。