

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 747 771**

51 Int. Cl.:

A23L 2/00 (2006.01)

A23F 3/16 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **13.05.2014 PCT/JP2014/062695**

87 Fecha y número de publicación internacional: **20.11.2014 WO14185399**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **13.05.2014 E 14797977 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **18.09.2019 EP 2997832**

54 Título: **Bebida de té en polvo**

30 Prioridad:

13.05.2013 JP 2013101694

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

11.03.2020

73 Titular/es:

**SUNTORY HOLDINGS LIMITED (100.0%)
1-40, Dojimahama 2-chome Kita-ku, Osaka-shi
Osaka 530-8203, JP**

72 Inventor/es:

**ASANO, ERIKA y
IZUISHI, SATOKO**

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 747 771 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Bebida de té en polvo

5 Campo técnico

La presente invención se refiere a una bebida que contiene Matcha (té en polvo fino) que contiene una cantidad suficiente de Matcha.

10 Técnica anterior

Las hojas de té verde como Gyokuro, Sencha y Bancha se producen calentando hojas de té frescas por cocción al vapor o tostado, frotando después las hojas durante el proceso de secado para fabricar Aracha (té sin procesar) que se tamiza. Se extrae una bebida de té verde a partir de estas hojas de té. En cambio, el Matcha se produce por cocción al vapor de las hojas de té frescas obtenidas por cultivo a la sombra, secado de las hojas inmediatamente después (sin frotado de las hojas cocidas al vapor), moliendo a continuación las hojas en un polvo fino utilizando un mortero de piedra. Estas hojas se suspenden en agua caliente como tales para servirse como una bebida.

Debido a la reciente tendencia hacia el cuidado consciente de la salud, lo cual pone de relieve la funcionalidad de las hojas de té, el Matcha resulta atractivo por su característica de permitir una completa absorción de los componentes de la hoja de té y cada vez es mayor la comercialización de las bebidas que contienen Matcha. Sin embargo, dado que se aplica una esterilización con calor para poder distribuir las bebidas que contienen Matcha a la temperatura normal, se produce un sustancial debilitamiento del fino aroma intrínseco del Matcha, lo cual supone que la bebida sea menos consumible debido a la astringencia, amargor y el regusto astringente que se percibe más intensamente que la profunda riqueza o el agradable y moderado amargor del regusto intrínseco del Matcha amargo. Por otra parte, existe el problema de que cuando se añade una gran cantidad de Matcha a la bebida, deja un rastro de sensación de cuerpo extraño o un tacto granuloso del sólido insoluble en agua, que hace difícil poder utilizar una cantidad que sea suficiente para resaltar el sabor y la funcionalidad.

Para mejorar esta situación, se han propuesto bebidas de Matcha que consiguen ser agradables para su consumo mediante la adición de componentes edulcorantes al Matcha (p.ej., Documento de patente 1 (p. 256, izquierda superior). Por otra parte, se han desarrollado productos de bebidas de Matcha que consiguen un gusto suave derivado de la riqueza de la leche añadiendo componentes de leche, tales como leche o leche de soja y componentes edulcorantes al Matcha (p.ej., Documento de patente 2 [0032]).

El Documento de patente 3 divulga un extracto de té extraído tras el tratamiento de las hojas de té mediante el uso de una celulasa que presenta una escasa actividad de pectinasa contaminante, así como una bebida de té que las contiene.

El Documento de patente 4 divulga una bebida de té que se puede obtener mezclando té verde en polvo con un extracto tratado con enzima del té extraído de las hojas de té tratadas con una celulasa que presenta una escasa actividad de pectinasa contaminante.

Lista de citas

45

Documentos de patente

- Documento de patente 1: Publicación japonesa No. S57-194749
- Documento de patente 2: Publicación japonesa No. 2002-228953
- Documento de patente 3: WO 2013-035860
- Documento de patente 4: Publicación japonesa No. 2013-055906

50

Sumario de la invención

55 Problema técnico

Las bebidas de té que incluyen componentes de leche, tales como leche o leche de soja, no son aptas para disfrutar del gusto, aroma o color intrínseco del Matcha, ya que la riqueza de los componentes de leche ocupa los sentidos.

El objeto de la presente invención es proporcionar una bebida que contiene Matcha que es una bebida que se puede envasar y distribuir a temperatura normal y que se obtiene por esterilización con calor, en la que se consigue un contenido de Matcha suficiente, así como capacidad para su consumo.

65

Solución del problema

El hecho de que se añada una gran cantidad de sólido insoluble en agua para resaltar el sabor y la funcionalidad va

en detrimento de la capacidad de consumo y está extendida la opinión de que es difícil de proporcionar una bebida que satisfaga ambas cosas. Los autores de la presente invención han intentado de forma audaz resolver este problema y han llevado a cabo estudios exhaustivos sobre bebidas que están sustancialmente desprovistas de componentes de leche y que tienen un contenido de Matcha suficiente, y han observado que cuando se suspende Matcha en extractos de té verde y extractos de grano que son extractos de arroz tostados, y se añaden componentes edulcorantes y, además, cuando la cantidad del sólido insoluble y la viscosidad de la bebida se ajustan a cierto intervalo, es posible proporcionar una bebida que contiene Matcha en la que se consigue tanto la profunda riqueza (sabor) intrínseca del Matcha como una capacidad de consumo, y es posible mejorar el aroma persistente o regusto después de consumir bebidas que contienen Matcha obtenidas por esterilización con calor. Sobre la base de estos hallazgos, los autores de la presente invención han completado la presente invención.

Es decir, la presente invención abarca las siguientes realizaciones sin limitarse a ellas por ello.

(1) Una bebida que contiene Matcha obtenida por esterilización con calor, sustancialmente desprovista de un componente de leche, comprendiendo la bebida que contiene Matcha, Matcha, un extracto de hoja de té verde, un extracto de grano que es un extracto de arroz tostado y un componente edulcorante, donde el contenido sólido insoluble por cada 100 ml de bebida es de 0,3 g a 0,9 g y donde la viscosidad a 20 °C es de 1,5 a 6,5 mPa·s.

(2) La bebida que contiene Matcha de acuerdo con (1) que contiene además polisacáridos espesantes.

(3) La bebida que contiene Matcha de acuerdo con uno cualquiera entre (1) y (2) que contiene azúcar no centrifugado como componente edulcorante.

(4) La bebida que contiene Matcha de acuerdo con uno cualquiera entre (1) a (3), donde el componente edulcorante consiste en un edulcorante sacárido.

25 Efecto ventajoso de la invención

La bebida que contiene Matcha de la presente invención, que contiene una cantidad suficiente de Matcha, es una bebida que proporciona el intenso sabor, aroma o color intrínseco del Matcha y que se puede consumir sin tener que añadir ningún componente de leche, agente aromatizante o colorante, etc. Es decir, es posible proporcionar una bebida que contiene Matcha de acuerdo con la presente invención que se caracteriza por al menos uno entre sin agente aromatizante, sin colorante o sin emulsionante. Dichas bebidas son útiles para el consumo diario como bebidas con un gusto más natural y como bebidas que cabría esperar proporcionasen la funcionalidad del Matcha. Asimismo, las bebidas proporcionan bebidas que contienen Matcha con un regusto fresco apreciado por aquellos que perciben como especial el aroma persistente o el regusto de las bebidas que contienen Matcha obtenidas por esterilización con calor, así como para los aficionados a las bebidas de Matcha.

Descripción de las realizaciones

Las bebidas que contienen Matcha de la presente invención comprenden (a) Matcha, (b) extracto de hojas de té verde y extracto de grano que es extracto de arroz tostado, (c) componente edulcorante y, opcionalmente, (d) polisacáridos espesantes, y está sustancialmente desprovisto de componentes de leche. Cuando se describe una bebida como "sustancialmente desprovista de componentes de leche" en la presente invención, significa que la bebida contiene 0,5 g o menos, preferentemente 0,2 g o menos de sólidos de leche por cada 100 ml de la bebida. Una realización particularmente preferente es una bebida que no contiene proteína o grasa que se derive de otros componentes diferentes a los componentes mencionados (a) a (d) (es decir, proteína o grasa exógena). Estos componentes se describen en detalle a continuación.

(a) Matcha

El Matcha de la presente invención es un polvo fino de hojas de té. Es decir, el Matcha se compone de Tencha (un tipo de té verde) producido por cocción al vapor de hojas de té frescas obtenidas por cultivo a la sombra, secado de las hojas inmediatamente después, sometiéndose Tencha a molienda fina mediante el uso de un mortero de piedra, una máquina o por triturado por congelación (el llamado Matcha). Matcha también incluye Hojicha molido (té tostado) convenientemente. Hojicha tostado es lo que se conoce como Hojicha, como pueda ser Hoji Bancha, Kyo Bancha, Karigane Hojicha, Hoji Sencha, que se somete a molienda fina a través de los medios de molienda mencionados.

La bebida que contiene Matcha de la presente invención contiene Tencha molido como componente esencial para proporcionar el gusto y el aroma intrínsecos del Matcha. Cuando se añade el Hojicha molido mencionado al Tencha, suprime el debilitamiento del fino aroma del Matcha (Tencha molido) causado por la esterilización por calor, de modo que una bebida que contiene Tencha molido y hojas de té Hojicha molidas es un ejemplo de una realización preferente de la presente invención. Preferentemente, se muelen las hojas de té Hojicha tostadas a una luminosidad (valor L) de aproximadamente 40 a 52 cuando se mide con un colorímetro diferencia (p.ej., Spectro Color Meter SE2000 (Nippon Denshoku Industries Co., Ltd.)). La cantidad de hojas de té Hojicha molido que se añade es aproximadamente de 1 a 30 % en peso, preferentemente de 1 a 10 % en peso con respecto a la cantidad total de Matcha. El color verde fresco del Tencha molido puede disminuir cuando se añade el Hojicha molido en una cantidad por encima de 30 % en peso con respecto a la cantidad total de Matcha.

Para obtener Matcha con una buena textura (sensación en la lengua) y una buena sensación que baje hasta la garganta que sea agradable de consumir, deberán molerse las hojas de té ultra finas a un tamaño de partícula promedio de 100 µm o inferior, preferentemente 50 µm o inferior y más preferentemente 20 µm o inferior.

5 La bebida que contiene Matcha de la presente invención se caracteriza por incluir Matcha en una cantidad que permite disfrutar el gusto y aroma intrínsecos del Matcha, así como presentar la función del Matcha. Concretamente, se añade Matcha en una cantidad que proporciona un contenido de sólidos insolubles en agua de 0,3 a 0,9 g, preferentemente de 0,4 a 0,9 g y, más preferentemente aproximadamente de 0,4 a 0,8 g por cada 100 ml de la bebida. El sólido insoluble en agua de la presente invención se explica en los Ejemplos más adelante y es el sólido (peso) obtenido al recoger el sólido insoluble de la bebida sobre un papel de filtro y secarlo. Cuando el contenido de sólido insoluble en agua por cada 100 ml de bebida es menos de 0,3 g, resulta difícil sentir la riqueza y amargor propio del Matcha y, cuando el contenido de sólido insoluble en agua está por encima de 0,9 g por cada 100 ml de bebida, se pierde el efecto de la presente invención y se produce una sensación granulosa cuando se consume o la bebida puede dejar un aroma persistente o regusto desagradable después de consumirla que es específico de una bebida que contiene Matcha obtenida por esterilización con calor.

(b) Extracto de hoja de té verde y extracto de grano que es un extracto de arroz tostado.

20 La bebida que contiene Matcha de la presente invención se caracteriza por la suspensión del Matcha en un extracto de hoja de té verde y un extracto de grano que es un extracto de arroz tostado. El extracto de hoja de té verde es un extracto de hojas de té verde distintas a Tencha, concretamente, extractos de hojas de té no fermentadas cocidas al vapor de Sencha, Bancha, Kukicha, Hojicha, Gyokuro, Kabusecha y té dulce. Un extracto de grano es un extracto de granos que se pueden utilizar en una bebida, concretamente, extractos de arroz (arroz tostado, arroz integral, etc.), trigo (cebada, cebada desnuda, etc.) hatomugi (lágrimas de job), trigo sarraceno (semillas del fruto de trigo sarraceno de trigo sarraceno japonés, de trigo sarraceno tártaro).

En la presente invención, el extracto de arroz tostado como extracto de grano se utiliza en vista del aroma. Preferentemente, se utiliza un extracto de té verde de Sencha, etc., y un extracto de arroz tostado en combinación.

(c) Componente edulcorante

El componente edulcorante que se agregue a la bebida de la presente invención es un componente que añade dulzor. Se refiere concretamente a edulcorantes de sacárido, incluyendo azúcar no centrifugado como moscabado (azúcar moreno), Shiroshita-to, azúcar cassonade, Wasanbon (azúcar refinada japonesa), azúcar de sorgo, azúcar de arce, azúcar refinada como azúcar gruesa (azúcar blanca gruesa, azúcar morena gruesa, azúcar granulada), azúcar refinada (azúcar extrafina, azúcar refinada amarilla, etc.), productos de azúcar procesados (terrones de azúcar, azúcar piedra, azúcar en polvo, gotas de azúcar, etc.) y azúcar líquida; monosacáridos (glucosa, fructosa, xilosa, sorbosa, galactosa, azúcar isomerizada, etc.), disacáridos (sacarosa, maltosa, lactosa, lactosa isomerizada, palatinosa, etc.), oligosacáridos (fructo-oligosacáridos, malto-oligosacárido, isomalto oligosacáridos, galacto oligosacáridos, azúcar de acoplamiento, etc.), alcoholes de azúcar (eritritol, sorbitol, xilitol, manitol, maltitol, isomaltitol, lactitol, maltotritol, isomaltotritol, panitol, alcohol de oligosacárido, jarabe de almidón de maltosa reducido en polvo); y otros edulcorantes de alta intensidad, entre los que se incluyen edulcorantes no sacáridos naturales (extracto de estevia, extracto de regaliz, etc.) o edulcorantes no sacáridos sintéticos (aspartamo, acesulfamo K, etc.). Entre ellos, los edulcorantes no sacáridos pueden reducir el gusto u aroma intrínseco del Matcha en la bebida que contiene Matcha obtenida por esterilización con calor, de modo que no deberían incluirse en la bebida de la presente invención. Es decir, las realizaciones en las que el componente edulcorante es un edulcorante sacárido son preferentes para la bebida de la presente invención. Es de uso especialmente preferente un componente edulcorante que consiste en un edulcorante sacárido que excluye alcohol de azúcar.

50 El Matcha (particularmente Tencha en polvo) tiene un delicado sabor (gusto o aroma) y tono de color y una bebida que contiene Matcha que está sustancialmente desprovista de componentes de leche pierde rápidamente su sabor y tono de color en la esterilización con calor y los procesos de almacenamiento. De acuerdo con el estudio de los autores de la presente invención, la disminución del sabor o el tono de color del Matcha puede eliminarse añadiendo azúcar no centrifugado a la bebida que contiene Matcha. Un azúcar no centrifugado retiene el sabor intrínseco de la materia prima ya que las melazas del azúcar no se separan y se supone que el sabor o el colorante de la materia prima eliminan la disminución de la calidad que tiene lugar durante el procesado del Matcha. Entre los azúcares no centrifugados, es preferente el uso de moscabado. Moscabado puede presentarse en forma sólida o puede ser líquido (lo que se denomina jarabe de azúcar moreno (*kuromitsu*)). Para eliminar la disminución de la calidad que tiene lugar durante el procesado del Matcha, son útiles uno o más componentes del grupo que consiste en minerales (p.ej., calcio), un sacárido en particular (p.ej., fructosa), un colorante en particular (p.ej. compuesto de metoxifenil glucosa) incluidos en moscabado. El moscabado se utiliza preferentemente en aproximadamente 0,1 a 2,0 % en peso, preferentemente de aproximadamente 0,5 a 1,0 % en peso con respecto a la bebida total. Si la cantidad se sale del intervalo indicado, no es posible obtener el efecto de eliminar la disminución de la calidad que tiene lugar durante el procesado del Matcha.

(d) Polisacáridos espesantes

La bebida de la presente invención proporciona una bebida que contiene Matcha con la que se consigue la intensa riqueza (sabor) intrínseca del Matcha, así como su consumo agradable ajustando la viscosidad en un intervalo determinado. La viscosidad de la bebida de la presente invención es de 1,5 a 6,5 mPa·s (viscosímetro SV-10, 20 °C), y es preferentemente de 2,0 a 6,0 mPa·s.

La viscosidad de la bebida puede ajustarse en cierto grado ajustando los tipos o la concentración de los componentes (a), (b), (c) indicados, y los polisacáridos espesantes pueden emplearse para ajustar la viscosidad de una bebida con una baja viscosidad. El polisacárido espesante que se utilice no está limitado siempre y cuando se pueda aplicar a bebidas, si bien es preferente utilizar polisacáridos que tienen propiedades tixotrópicas en vista de la textura (sensación en la lengua) y la sensación al bajar por la garganta, el aroma que desprende Matcha (el impacto inicial y la retención del aroma) y es especialmente preferente celulosa fermentada. La celulosa fermentada, tal como se hace referencia a ella en el presente documento, es una celulosa producida por bacterias productoras de celulosa que pertenecen al género *Acetobacter*, *Pseudomonas*, *Agrobacterium*.

<Otros componentes>

Preferentemente, se incluyen antioxidantes y agentes de ajuste del pH a la bebida de la presente invención en vista de la retención del sabor o el tono de color del Matcha. Al ajustar el pH de la bebida de la presente invención a entre 5,5 y 7,5, preferentemente entre 6,0 y 7,0, es posible retener un buen sabor y tono de color de la bebida que contiene Matcha.

Pueden emplearse también componentes utilizados comúnmente en las bebidas que contienen Matcha que no son los mencionados (p.ej., aroma, colorantes, emulsionantes, etc.). Sin embargo, preferentemente no se añaden estos componentes a la bebida, ya que es posible que se reduzca el sabor, aroma y color intrínsecos del Matcha que se confiere a la bebida de la presente invención. Por consiguiente, una realización que es al menos uno entre sin agente aromatizante, sin colorante o sin emulsionante es una realización preferente de la presente invención. Una realización que no tiene uno de los componentes seleccionados entre agente aromatizante, colorante y emulsionante proporcionaría una bebida que da cabida a que se pueda sentir el sabor intrínseco del Matcha con más intensidad, ya que puede prevenir la sensación desagradable o el regusto causado por los aditivos.

Por otra parte, el contenido de azúcar de la bebida (Brix) deberá ajustarse a entre 5 y 11, preferentemente, entre 5 y 10 para permitir que el efecto de la presente invención sea más intenso.

La bebida de la presente invención se somete a un proceso de esterilización con calor cuando se produce. Concretamente, la bebida objeto de la invención puede producirse mezclando las materias primas que incluyen (a) Matcha, (b) un extracto de hoja de té verde y un extracto de grano de arroz tostado, (c) un componente edulcorante, (d) polisacáridos espesantes, así como un antioxidante, un agente de ajuste del pH y similares y, sometiendo después la mezcla a un proceso de homogenización predeterminado, realizando después esterilización con retorta después de rellenar un envase de metal y similares con la mezcla, o realizando una esterilización UHT antes de rellenar un envase PET y similares con la mezcla. El efecto de la presente invención se intensificará más a medida que se aumenta la intensidad de la esterilización con calor, y una bebida envasada en lata esterilizada por esterilización con retorta es una de las realizaciones preferentes.

Ejemplos

Los detalles de la presente invención se describen mediante ejemplos experimentales y ejemplos sin quedar por ello limitada. Debe advertirse que las condiciones de análisis en los ejemplos son como se indica a continuación.

<Medición de la cantidad de sólidos insolubles en agua>

Se agitó a fondo una muestra mantenida isotérmicamente a 25 °C hasta un estado uniforme y se midió la muestra en tubos de centrifuga con 10 g cada uno para su centrifugado, a una temperatura de procesamiento de 20 °C, una velocidad de rotación de 3000 rpm durante 10 min utilizando una centrifuga de cubo múltiple de mesa (KOKUSAN H-28F). Después de medir la masa seca del papel de filtro cuyo tamaño de partícula retenido era 5 µm (ADVANTEC No. 3, diámetro 150 mm), se recogió el sólido sobrenadante en cada tubo de centrifuga tras la centrifugación por filtración despresurizada. A continuación, se agregó agua de intercambio de iones a cada tubo de centrifuga y se agitó la mezcla y, a continuación, se volvió a centrifugar la mezcla durante 10 minutos en las mismas condiciones. Se recogió el sobrenadante sólido de cada tubo de centrifuga después de la centrifugación sobre el papel de filtro y por filtración despresurizada. Se recogió el resto del sólido sobre el papel de filtro, se lavó con agua y se sometió a filtración despresurizada. La cantidad total de agua de intercambio de iones utilizada para el lavado fue 100 ml. Se midió la masa después de secar el papel de filtro.

(Cantidad de sólido insoluble en agua (% en masa) = ((masa del papel de filtro seca (g)) – (masa seca inicial de papel de filtro (g))/10 (g) x 100.

<Medición de la viscosidad>

5 Se midió la viscosidad utilizando un viscosímetro SV-10 de A & D Company, Ltd. después de establecer la temperatura de la muestra en 20 °C.

Ejemplo 1

10 Se extrajeron extracto de hoja de té verde y extracto de grano de hojas de té verde y de arroz tostado. Por otra parte, se mezclaron Matcha (una mezcla de Tencha molido y hojas de Hojicha molidas) con el extracto de hojas de té verde y el extracto de grano (en adelante denominado extracto de hojas de té) para formar el sólido insoluble indicado en la Tabla 1 (No. 1-7, 10-13) después de someterlo a suspensión preliminar en una cantidad determinada de agua caliente y se produjo una suspensión líquida de Matcha de extracto de hojas de té verde y el extracto de grano. Se prepararon con fines comparativos mezclas que no tenían extractos de hoja de té mezcladas (muestra No. 15 8, 9). Se agregaron a estos líquidos en suspensión de Matcha (cantidad total) componentes edulcorantes (azúcar, moscabado), polisacárido espesante, ácido L-ascórbico, bicarbonato de sodio para ajustar el pH a 6,3 y se ajustó la cantidad total a 1 litro (el contenido de azúcar de las bebidas (Brix) fue aproximadamente 8). El contenido de líquido de la bebida (formulación) fue sometido a un proceso de homogenización y se rellenó en latas de metal de 190 ml cada una; a continuación, se sometieron a esterilización de retorta para obtener bebidas que contenían Matcha 20 envasadas. Un equipo de expertos (tres) evaluó las bebidas obtenidas en lo que se refiere al sabor y el tono de color. Cada uno de los expertos llevó a cabo la evaluación del sabor en lo que respecta a la intensidad del aroma de Matcha, la intensidad del gusto (riqueza) de Matcha y la sensación granulosa (sensación de cuerpo extraño) en una escala de 4 (⊙: intensamente identificado; ○: identificado; Δ: débilmente identificado; x: no identificado). Se evaluó asimismo el nivel de capacidad de consumo en 4 fases (⊙: extremadamente consumible; ○ consumible; Δ: en cierto modo no consumible; x: no consumible). Se juzgó la evaluación completa (nivel de equilibrio entre Matcha y la 25 capacidad de ser consumido) como ○ (deseable) y x (no deseable) según el consenso de los expertos.

30 En la Tabla 1 se muestra el análisis sensorial con respecto al valor del análisis y el sabor. Se calculó el análisis sensorial en una escala de 1 a 4 obteniendo el valor promedio cuando ⊙ = 4; ○ = 3; Δ = 2; x = 1, y redondeando el resultado, convirtiendo después el valor obtenido a las 4 etapas de ⊙○Δx. Se observó que las bebidas envasadas que se pudieron conseguir para que fueran distribuibles a temperatura normal por esterilización con calor, sustancialmente desprovistas de componentes de leche y que contenían suficiente cantidad de Matcha (es decir, 35 bebidas que contienen de 0,3 a 0,9 g de Matcha como con tenido sólido insoluble en agua por cada 100 ml de bebida) resultaron bebidas con contenido en Matcha que presentaron una intensa riqueza (sabor) intrínseco del Matcha y una capacidad para ser consumidos cuando se suspendió Matcha en el extracto de hojas de té (No. 1-7). En particular, las bebidas con contenido en Matcha que contenían 0,5 % o más de sólidos insolubles (0,5 g por cada 100 ml de bebida), ajustando la viscosidad de la bebida en el intervalo de 1,55 a 6,5 mPa.s (No. 3,6) redujeron la sensación granulosa del Matcha y mejoraron el aroma persistente después de su consumo, así como el regusto 40 característico de la bebida que contiene Matcha obtenida por esterilización con calor para mejorar la capacidad de consumo.

Tabla 1

		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5	No. 6	No. 7
contenido sólido insoluble		0,3	0,4	0,5	0,75	0,9	0,5	0,5
Viscosidad [mPa.s]		-	-	1,55	-	-	2	6,5
Extracto de hoja de té		Presente						
Análisis sensorial	Aroma de Matcha	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○
	Gusto de Matcha	○	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○
	Sensación granulosa de Matcha	x	Δ	Δ	Δ	Δ	x	x
	Capacidad para consumirse	⊙	○	○	○	○	⊙	⊙
	Juicio (equilibrio entre Matcha y capacidad para consumirse)	○	○	○	○	○	○	○

ES 2 747 771 T3

		No. 8	No. 9	No. 10	No. 11	No. 12	No. 13
contenido sólido insoluble		1,0	0,5	0,05	0,25	1,0	0,5
Viscosidad [mPa.s]		1,5	-	1,25	-	1,75	22
Extracto de hoja de té		no presente	no presente	Presente	Presente	Presente	Presente
Análisis sensorial	Aroma de Matcha	⊙	○	x	Δ	⊙	⊙
	Gusto de Matcha	⊙	○	x	Δ	⊙	⊙
	Sensación granulosa de Matcha	⊙	○	x	x	○	x
	Capacidad para consumirse	x	Δ	x	⊙	Δ	⊙
	Juicio (equilibrio entre Matcha y capacidad para consumirse)	x	x	x	x	x	x

REIVINDICACIONES

- 5 1. Una bebida que contiene Matcha obtenida por esterilización con calor que está sustancialmente desprovista de componente de leche, comprendiendo la bebida que contiene Matcha un extracto de hoja de té verde, un extracto de grano que es un extracto de arroz tostado y un componente edulcorante, donde un contenido sólido insoluble por cada 100 ml de la bebida es de 0,3 g a 0,9 g y donde la viscosidad a 20 °C es de 1,5 a 6,5 mPa·s.
- 10 2. La bebida que contiene Matcha de acuerdo con la reivindicación 1, que contiene además polisacáridos espesantes.
3. La bebida que contiene Matcha de acuerdo con la reivindicación 1 o la reivindicación 2, que contiene azúcar no centrifugado como componente edulcorante.
- 15 4. La bebida que contiene Matcha de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, donde el componente edulcorante consiste en un edulcorante sacárido.