

【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 1 年 12 月 12 日 (2019.12.12)

【公表番号】特表 2018-533957 (P2018-533957A)

【公表日】平成 30 年 11 月 22 日 (2018.11.22)

【年通号数】公開・登録公報 2018-045

【出願番号】特願 2018-525392 (P2018-525392)

【国際特許分類】

A 23J 1/00 (2006.01)

A 23L 5/00 (2016.01)

【FI】

A 23J 1/00 A

A 23L 5/00 M

【手続補正書】

【提出日】令和 1 年 11 月 1 日 (2019.11.1)

【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】

高タンパク質フレークを調製するための方法であって、
少なくとも 30% のタンパク質含有量を有する複数の第 1 のペレットを形成することと

、
 前記第 1 のペレットと食品成分とを調理器へ導入することと、

前記第 1 のペレットと前記食品成分とを調理して調理済み食品にすることと、

前記調理済み食品を複数の第 2 のペレットに形成することと、

前記複数の第 2 のペレットを複数の高タンパク質フレークに形成することを含む方法

【請求項 2】

前記第 1 のペレットは、植物性タンパク質を含む、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

前記第 1 のペレットを形成するための前記方法は、

タンパク質を提供することと、

前記タンパク質を押出機に導入してタンパク質押出し成形物を形成することと、

前記タンパク質押出し成形物を前記押出機から押し出すことと、

前記タンパク質押出し成形物を冷間成形押出機へ移送することと、

前記タンパク質押出し成形物を前記冷間成形押出機から押し出すことと、

前記タンパク質押出し成形物を切断して前記複数の第 1 のペレットを形成することを含む、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 4】

前記高タンパク質フレーク中の前記タンパク質の量は、前記高タンパク質フレークの重量の約 1% ~ 約 50% である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 5】

前記高タンパク質フレークは、前記高タンパク質フレークの重量の約 30% ~ 約 70% の量の 1 つまたは複数の穀物を含む、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 6】

高タンパク質フレークを調製するための方法であって、
タンパク質ペレットと穀物とを回転調理器へ導入することを含み、前記タンパク質ペレットは、前記タンパク質ペレットの重量の少なくとも30%のタンパク質含有量を有し、前記方法はさらに、

前記タンパク質ペレットと前記穀物とを前記回転調理器内で調理して食品にすることと、

前記食品をペレット化することと、

前記ペレット化食品を熱処理して高タンパク質フレークにすることを含み、

前記高タンパク質フレークは、約1重量%～約5重量%の水分含有量と、テクスチャ試験プロトコルを用いて測定した場合に約8000グラム重～約13000グラム重の特徴的な硬さと、前記テクスチャ試験プロトコルを用いて測定した場合に約8000グラム/秒～約12000グラム/秒の特徴的なサクサク感とを有する方法。

【請求項7】

前記高タンパク質フレークは、前記高タンパク質フレークの重量の約5%～約50%の量のタンパク質を含む、請求項6に記載の方法。

【請求項8】

高タンパク質フレークを製造するための方法であって、

タンパク粉からタンパク質ペレットを調製することを含み、前記タンパク質ペレットは、前記タンパク質ペレットの重量の少なくとも30%のタンパク質含有量を有し、前記方法はさらに、

前記タンパク質ペレットと少なくとも1つの食品成分とを回転調理器内で加熱して調理済み食品を形成することと、

高タンパク質フレークを形成することを含み、

前記高タンパク質フレークは、前記タンパク質ペレットなしで調製される同等の高タンパク質フレークより少ないシリアルフレーク破損を示す方法。

【請求項9】

前記タンパク質ペレットは、約0.3g/cm³～約0.9g/cm³の密度を有する、請求項8に記載の方法。

【請求項10】

前記高タンパク質フレークは、前記高タンパク質フレークの重量の約1%～約50%の量のタンパク質を含む、請求項8に記載の方法。

【請求項11】

高タンパク質フレークを調製するための方法であって、

一定量のタンパク質ペレットと食品成分とを回転調理器内で混合して未調理の食品を形成することと、

前記未調理の食品を熱処理して調理済み食品を製造することと、

前記調理済み食品を処理して高タンパク質フレークにすることを含み、

前記タンパク質ペレットの前記量は、前記高タンパク質フレーク中の合計タンパク質含有量が、前記高タンパク質フレークの重量の約1%～約50%となるに足るものである方法。

【請求項12】

前記未調理の食品中のタンパク質ペレットの前記量は、前記未調理の食品の重量の約10%～約70%の量である、請求項11に記載の方法。