

【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30年11月8日(2018.11.8)

【公表番号】特表2017-528150(P2017-528150A)

【公表日】平成29年9月28日(2017.9.28)

【年通号数】公開・登録公報2017-037

【出願番号】特願2017-516325(P2017-516325)

【国際特許分類】

A 2 3 L 29/20 (2016.01)

A 2 3 L 29/212 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 29/20

A 2 3 L 29/212

【手続補正書】

【提出日】平成30年9月25日(2018.9.25)

【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】

ホイップ可能な食品製品であつて：

約0.5重量%～約30重量%の食物纖維と；

約50重量%～約95重量%の水と；

約5重量%以下のタンパク質と；

約5重量%以下の食品デンプンと；

約5重量%以下の乳化剤と；

約5重量%以下のハイドロコロイドと、を含み、

前記タンパク質、食品デンプン、乳化剤及びハイドロコロイドの総量が、前記ホイップ可能な製品の約0.25重量%～約20重量%の範囲内であり、前記ホイップ可能な食品製品が200%のオーバーランを有する安定した泡にホイップすることができ、

前記ホイップ可能な食品製品は、3重量%未満の脂肪を有するものである、ホイップ可能な食品製品。

【請求項2】

0.25%未満の乳化剤が、前記ホイップ可能な食品製品に存在する、請求項1に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項3】

0.5%未満の脂肪が、前記ホイップ可能な食品製品に存在する、請求項1または2に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項4】

前記食物纖維が、ココナツ纖維、柑橘類纖維、パイナップル纖維、またはこれらの組み合わせを含む、請求項1～3のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項5】

前記食物纖維が、ホイップ可能な食品製品の約0.5重量%～約5重量%の範囲で存在する、請求項1～4のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項6】

前記食物纖維の成分の80重量%超が単離された、精製された及び／または改質された

繊維である、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 7】

前記タンパク質が、非乳製品タンパク質である、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 8】

前記タンパク質の 50%以上が加水分解されたカゼイン、加水分解された小麦タンパク質、卵白またはホエータンパク質またはこれらの組み合わせである、請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 9】

前記デンプンが、前記ホイップ可能な食品製品の約 0.10 ~ 約 5 重量% の範囲で存在する、請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 10】

前記乳化剤が、キサンタンガム、モノ及びジグリセリドの乳酸エステル、モノ及びジグリセリドの酢酸エステル、ポリグリセロールエステル、プロピレングリコールエステル、ポリプロピレングリコールエステル、スクロースエステル、レシチン、セルロースガム、微結晶性セルロース、ヒドロキシプロピルメチルセルロース（ヒプロメロースまたは HPMC）、改質セルロース、プロピレングリコールアルギン酸レシチン、モノグリセリド、ジグリセリド、ポリソルベート、ステアロイル - 2 - 乳酸カルシウム、ステアリン酸ラクチル、フマル酸ステアロイルナトリウム、コハク酸モノグリセリドまたはステアロイル - 2 - 乳酸ナトリウム及びこれらの混合物からなる群から選択される、請求項 1 ~ 9 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 11】

前記ハイドロコロイドが、キサンタンガム、ペクチン、カラギーナン、グアーガム、ローカストビーンガム及びセルロースガム及び改質セルロースのうちの 1 つ以上を、前記ホイップ可能な食品製品の約 0.05% ~ 約 5% の範囲の量で含む、請求項 1 ~ 10 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 12】

総タンパク質、デンプン、乳化剤及びハイドロコロイドの約 50%以上が、ホイップ可能な食品製品に存在する果物または野菜以外の供給源によって提供される、請求項 1 ~ 11 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 13】

前記ホイップ可能な食品製品が、
約 0.5 重量% ~ 約 5 重量% の食物繊維と；
約 50 重量% ~ 約 95 重量% の水と；
約 0.25 重量% ~ 約 3.5 重量% のタンパク質と；
約 0.25 重量% ~ 約 4 重量% の食品デンプンと；
約 0.10 重量% ~ 約 2 重量% のハイドロコロイドと、を含み、
前記タンパク質、食品デンプン及びハイドロコロイドの総量が、前記ホイップ可能な食品製品の約 0.25 重量% ~ 約 10 重量% の範囲内にある、請求項 1 ~ 12 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 14】

前記ホイップ可能な食品製品が、300% のオーバーランを有する安定した泡にホイップすることができる、請求項 1 ~ 13 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 15】

前記ホイップ可能な食品製品が、
食物繊維、水、タンパク質、食品デンプン及びハイドロコロイドを含む混合物を製造する段階と、
前記混合物を約 160°F ~ 350°F の範囲の温度で加熱する段階と、
前記混合物を約 200 psi ~ 約 3000 psi の範囲の圧力で均質化する段階と、
前記混合物を約 35°F ~ 70°F の範囲の温度で冷却させる段階と、を含む方法によっ

て製造される、請求項 1 ~ 14 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品。

【請求項 16】

請求項 1 ~ 15 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品、及びガスを約 250 % ~ 約 700 % の範囲のオーバーランを有する安定した泡の形態で含む、ホイップされた食品製品。

【請求項 17】

請求項 1 ~ 15 のいずれか一項に記載のホイップ可能な食品製品を提供する段階、及び前記ホイップ可能な食品製品を通気して、ホイップ可能な食品製品、及びガスを約 250 % ~ 約 700 % の範囲のオーバーランを有する安定した泡の形態で含む、ホイップ可能な食品製品を形成する段階を含む方法によって製造された、ホイップされた食品製品。