

【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28年1月28日(2016.1.28)

【公開番号】特開2014-3974(P2014-3974A)

【公開日】平成26年1月16日(2014.1.16)

【年通号数】公開・登録公報2014-002

【出願番号】特願2013-110794(P2013-110794)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/60 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/24 A

【手続補正書】

【提出日】平成27年12月2日(2015.12.2)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 8 1

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 8 1】

次に、実施例 1 4 ~ 1 6 は実施例 1 と同様の方法で微粒子水溶液を調製し水相とした。比較例 3 は比較例 1 と同様に水溶液を調製し水相とした。その後、表 2 に示す配合及び手順で、ドレッシングを作成した。つまり、実施例 1 4 では各油脂を均一に混合した後、微粒子を含む水溶液に添加したのに対し、実施例 1 5 では、菜種油を先に水相に添加し乳化後、さらにごま油を加えさらに乳化し、乳化物を得た。実施例 1 6、比較例 3 では各油脂のエマルション（乳化物 A、B）（乳化物 C、D）を調製した後、両エマルションを混合し乳化物を得た。