

【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17年6月9日(2005.6.9)

【公表番号】特表2004-518440(P2004-518440A)
 【公表日】平成16年6月24日(2004.6.24)
 【年通号数】公開・登録公報2004-024
 【出願番号】特願2002-565424(P2002-565424)
 【国際特許分類第7版】

A 2 3 J 3/16
 A 2 3 C 11/10
 A 2 3 J 3/00
 A 2 3 L 1/19
 A 2 3 L 1/20
 A 2 3 L 2/38

【F I】

A 2 3 J 3/16 5 0 2
 A 2 3 C 11/10
 A 2 3 J 3/00 5 0 2
 A 2 3 J 3/00 5 0 6
 A 2 3 L 1/19
 A 2 3 L 1/20 Z
 A 2 3 L 2/38 D

【手続補正書】

【提出日】平成15年10月2日(2003.10.2)

【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】

窒素溶解指数(N S I)が少なくとも約85であり、タンパク質含有量が約65.0重量%と約85.0重量%の間であって、前記タンパク質の少なくとも65.0重量%の分子量が約800,000より大きく、本質的にいかなる前記タンパク質も分子量約1,000と380,000の間を有しないダイズタンパク質製品。

【請求項2】

前記ダイズタンパク質製品の10.0重量%固体が水中に分散されたとき、21で粘度が約6.0から40.0センチポアズとなる請求項1に記載されているダイズタンパク質製品。

【請求項3】

前記ダイズタンパク質製品がさらに溶解度指数が約1.0mLよりも小さいか、粗繊維含有量が1.5重量%よりも小さいか上記いずれか1つを満足する請求項1または2に記載されているダイズタンパク質製品。

【請求項4】

請求項1または2のダイズタンパク質製品を含む食肉類似品または乳製品。

【請求項5】

(a) 実質的に脱脂されたダイズ材料を準備し、
(b) その材料を水に分散させ、
(c) 材料を分散した水の pH を約 7 . 0 と約 7 . 5 の間に調整して材料から溶解性のタンパク質を抽出し、
(d) 不溶解物を除去して溶液を生成し、
(e) 溶液を約 93 の温度で熱処理する
ステップから構成されたダイズタンパク質製品を製造する方法。

【請求項 6】

(f) 溶液を乾燥して乾燥した固体の形状のダイズタンパク質製品ゼンを生成する追加ステップを含む請求項 5 に記載されている方法。

【請求項 7】

前記分散するステップ (b) が温度約 32 から 60 の間で、約 10 . 0 重量% から 20 . 0 重量% の材料を水中に分散させることを含む請求項 5 に記載されている方法。

【請求項 8】

前記熱処理ステップ (e) が温度約 100 から 150 の間で溶液を熱処理することを含む請求項 5 に記載されている方法。

【請求項 9】

ダイズタンパク質製品の

窒素溶解指数 (NSI) が少なくとも 85 を有するか、

溶解度が約 1 . 0 mL よりも小さいか、

粗繊維含有量が 1 . 5 重量% よりも小さいか

いずれかを満足する請求項 7 に記載されている方法。

【請求項 10】

ダイズタンパク質製品のタンパク質含有量が約 65 . 0 重量% から約 85 . 0 重量% の間にあり、少なくとも前記タンパク質の 65 . 0 重量% が分子量 800 , 000 を有し、本質的にいかなる前記タンパク質も約 1 , 000 と約 380 , 000 の間の分子量を持たない請求項 7 に記載されている方法。

【請求項 11】

ダイズタンパク質製品の約 10 . 0 重量% の固体が水中に分散されたとき、21 で約 6 . 0 と約 40 . 0 センチポアズの間粘度を有する請求項 7 に記載されている方法。

【請求項 12】

前記熱処理ステップ (d) の前に

限外ろ過によって低分子量の溶解物を除去する

追加ステップを含んでいる請求項 6 に記載されている方法。

【請求項 13】

前記調整ステップ (c) の前に

分散を酵素によって処理する

追加ステップを含んでいる請求項 6 に記載されている方法。