

【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20年10月9日(2008.10.9)

【公表番号】特表2008-509707(P2008-509707A)

【公表日】平成20年4月3日(2008.4.3)

【年通号数】公開・登録公報2008-013

【出願番号】特願2007-527959(P2007-527959)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/317 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L	1/317	Z
A 2 3 L	1/317	B

【手続補正書】

【提出日】平成20年8月18日(2008.8.18)

【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】

(A) ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、ダイズタンパク質濃縮物、およびそれらの混合物からなる群から選択されるダイズタンパク質材料、

(B) 少なくとも約50重量%の水分含量を有する粉碎肉、および

(C) 水

を含んでなり、再構成肉製品が乾燥前に少なくとも約50%の水分含量を有し、乾燥後に約15～約45%の水分含量を有する、再構成肉製品。

【請求項2】

(A) が無水ベースで約1%～約20重量%のダイズ子葉纖維、無水ベースで約10%～約40重量%の小麦グルテン、および無水ベースで約5%～約15重量%のデンプンをさらに含んでなる、請求項1に記載の再構成肉製品。

【請求項3】

(A) が約5%～約80%の水分含量を有する押出物である、請求項1に記載の再構成肉製品。

【請求項4】

ゲル化タンパク質、ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、およびダイズタンパク質濃縮物からなる群から選択されるゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、ポーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料と、またはそれぞれのその他のものとの混合物の少なくとも1つをさらに含んでなる、請求項1に記載の再構成肉製品。

【請求項5】

(A) ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、ダイズタンパク質濃縮物、およびそれらの混合物からなる群から選択されるダイズタンパク質材料を水和させるステップと、

(B) 温度が約40未満であり少なくとも約50重量%の水分含量を有する粉碎肉を添加するステップと、

(A) および(B)を混合して、少なくとも約50%の水分含量を有する均質な組織化肉製品を生成するステップを含んでなり、

無水ベースのダイズタンパク質材料（A）と無水ベースの粉碎肉との重量比が約1：0.25～約5.0であり、

再構成肉製品が乾燥前に少なくとも約5.5%の水分含量を有し、乾燥後に約1.5～約4.5%の水分含量を有する、再構成肉製品を調製する方法。

【請求項6】

(A)が無水ベースで約1%～約2.0重量%のダイズ子葉纖維、無水ベースで約1.0%～約4.0重量%の小麦グルテン、無水ベースで約5%～約1.5重量%のデンプンをさらに含んでなる、請求項9に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項7】

(A)が約5%～約8.0%の水分含量を有する押出物である、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項8】

(A)が約6%～約1.3%の水分含量を有する、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項9】

(A)が約1.6%～約3.0%の水分含量を有する、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項10】

(A)が約5.0%～約8.0%の水分含量を有する、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項11】

均質な肉製品が、ストリップ、ステーキ、カツレツ、パティ、カバブのための挽肉または概して角切りに成形され、または透過性または不透過性ケーシングに詰められる、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項12】

ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、およびダイズタンパク質濃縮物からなる群から選択されるゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、ポーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料と、またはその他のものとの混合物の少なくとも1つをさらに含んでなる、請求項5に記載の再構成肉製品を調製する方法。

【請求項13】

(A)ダイズタンパク質濃縮物またはダイズタンパク質単離物であるダイズタンパク質と、その中に無水ベースで1%～8重量%の量で存在するダイズ子葉纖維とを含有する纖維性材料、

(B)少なくとも5.0重量%の水分含量を有する粉碎肉、および

(C)水

を含んでなる、再構成肉製品。

【請求項14】

(A)ダイズタンパク質濃縮物またはダイズタンパク質単離物であるダイズタンパク質と、その中に無水ベースの重量で1%～8%の量で存在するダイズ子葉纖維とを含有する纖維質材料を水中で水が吸収されて纖維が分離するまで水和させるステップと、

(B)温度が10未満で少なくとも5.0%の水分含量を有する粉碎肉を添加するステップと、

纖維質材料と粉碎肉とを混合して、少なくとも5.0%の水分含量を有する均質な纖維質の組織化肉製品を生成するステップを含む、再構成肉製品を調製する方法。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0123

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0123】

好ましい実施態様に関して本発明を説明したが、説明を読めば当業者にはその様々な修正が明らかであるものと理解される。したがって本願明細書中で開示される本発明は、添付の請求の範囲に含まれる修正をカバーすることが意図されるものと理解される。

次に、本発明の好ましい態様を示す。

1. (A) ダイズタンパク質材料、

(B) 粉碎肉、および

(C) 水

を含んでなる再構成肉製品。

2. ダイズタンパク質材料(A)が、ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、ダイズタンパク質濃縮物、およびそれらの混合物からなる群から選択される、請求項1に記載の再構成肉製品。

3. ダイズタンパク質材料(A)がダイズタンパク質単離物である、請求項1に記載の再構成肉製品。

4. (A)が無水ベースで約2%～約20重量%のデンプンと、小麦粉、小麦グルテン、およびそれらの混合物からなる群から選択される無水ベースで約2%～約20重量%の少なくとも1つをさらに含んでなる、請求項3に記載の再構成肉製品。

5. (A)が米粉、無グルテンデンプン、およびそれらの混合物からなる群から選択される無水ベースで約2%～約20重量%の少なくとも1つをさらに含んでなる、請求項2に記載の再構成肉製品。

6. (A)が無水ベースで約1%～約20重量%のダイズ子葉繊維をさらに含んでなる、請求項2に記載の再構成肉製品。

7. (A)が無水ベースで約10%～約40重量%の小麦グルテンをさらに含んでなる、請求項6に記載の再構成肉製品。

8. (A)が無水ベースで約5%～約15重量%のデンプンをさらに含んでなる、請求項7に記載の再構成肉製品。

9. (A)が無水ベースで約30%～約90重量%のダイズタンパク質を含有する、請求項8に記載の再構成肉製品。

10. (A)が約5%～約80%の水分含量を有する押出物である、請求項8に記載の再構成肉製品。

11. 粉碎肉が少なくとも約50重量%の水分含量を有する、請求項8に記載の再構成肉製品。

12. ゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、ポーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料と、またはそれぞれのその他のものとの混合物の少なくとも1つをさらに含んでなる、請求項8に記載の再構成肉製品。

13. ゲル化タンパク質が、ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、およびダイズタンパク質濃縮物からなる群から選択される、請求項12に記載の再構成肉製品。

14. 再構成肉製品が乾燥前に少なくとも約50%の水分含量を有し、乾燥後に約15～約45%の水分含量を有する、請求項1に記載の再構成肉製品。

15. ダイズタンパク質材料(A)を水和させるステップと、

温度が約40未満である粉碎肉(B)を添加するステップと、

(A)と(B)とを混合して、少なくとも約50%の水分含量を有する均質な組織化肉製品を生成するステップと

を含んでなる、再構成肉製品を調製する方法。

16. ダイズタンパク質材料(A)が、ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、ダイズタンパク質濃縮物、およびそれらの混合物からなる群から選択される、請求項15に記載の再構成肉製品を調製する方法。

17. ダイズタンパク質材料(A)がダイズタンパク質単離物である、請求項15に記載の再構成肉製品を調製する方法。

18. (A) が無水ベースで約 2 % ~ 約 20 重量 % のデンプンと、小麦粉、小麦グルテン、およびそれらの混合物からなる群から選択される無水ベースで約 2 % ~ 約 20 重量 % の少なくとも 1 つをさらに含んでなる、請求項 17 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

19. (A) が米粉、無グルテンデンプン、およびそれらの混合物からなる群から選択される無水ベースで約 2 % ~ 約 20 重量 % の少なくとも 1 つをさらに含んでなる、請求項 16 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

20. (A) が無水ベースで約 1 % ~ 約 20 重量 % のダイズ子葉纖維をさらに含んでなる、請求項 16 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

21. (A) が無水ベースで約 10 % ~ 約 40 重量 % の小麦グルテンをさらに含んでなる、請求項 20 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

22. (A) が無水ベースで約 5 % から約 15 重量 % のデンプンをさらに含んでなる、請求項 21 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

23. (A) が無水ベースで約 30 % ~ 約 90 重量 % のダイズタンパク質を含有する、請求項 22 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

24. (A) が約 5 % ~ 約 80 % の水分含量を有する押出物である、請求項 22 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

25. 粉碎肉が少なくとも約 50 重量 % の水分含量を有する、請求項 22 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

26. (A) が約 6 % ~ 約 13 % の水分含量を有する、請求項 24 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

27. (A) が約 16 % ~ 約 30 % の水分含量を有する、請求項 24 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

28. (A) が約 50 % ~ 約 80 % の水分含量を有する、請求項 24 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

29. 粉碎肉の温度が約 -4 ~ 約 6 である、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

30. 無水ベースのダイズタンパク質材料 (A) と無水ベースの粉碎肉との重量比が約 1 : 0.25 ~ 約 50 である、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

31. 均質な肉製品がストリップ、ステーキ、カツレツ、パティ、カバブのための挽肉または概して角切りに成形される、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

32. 均質な肉製品が透過性または不透過性ケーシングに詰められる、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

33. ゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、パーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料と、またはそれぞれのその他のものとの混合物の少なくとも 1 つをさらに含んでなる、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

34. ゲル化タンパク質が、ダイズタンパク質粉、ダイズタンパク質単離物、およびダイズタンパク質濃縮物からなる群から選択される、請求項 33 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

35. 再構成肉製品が乾燥前に少なくとも約 55 % の水分含量を有し、乾燥後に約 15 ~ 約 45 % の水分含量を有する、請求項 15 に記載の再構成肉製品を調製する方法。

36. (A) ダイズタンパク質と、その中に無水ベースで 1 % ~ 8 重量 % の量で存在するダイズ子葉纖維とを含有する纖維質材料、

(B) 粉碎肉、および

(C) 水

を含んでなる、再構成肉製品。

37. 繊維質材料が小麦グルテンを含有する、請求項 36 に記載の再構成肉製品。

38. 繊維質材料が無水ベースで 10 % ~ 30 重量 % の小麦グルテンを含有する、請求項 37 に記載の再構成肉製品。

39. 繊維質材料が無水ベースで 5 % ~ 15 重量 % のデンプンを含有する、請求項 37 に記載の再構成肉製品。
40. 繊維質材料が無水ベースで 50 % ~ 75 重量 % のダイズタンパク質を含有する、請求項 37 に記載の再構成肉製品。
41. ダイズタンパク質がダイズタンパク質単離物である、請求項 40 に記載の再構成肉製品。
42. ダイズタンパク質がダイズタンパク質濃縮物である、請求項 39 に記載の再構成肉製品。
43. 繊維質材料が 5 % ~ 75 % の水分含量を有する、請求項 37 に記載の再構成肉製品。
44. 繊維質材料が押出物である、請求項 37 に記載の再構成肉製品。
45. 粉碎肉が少なくとも 50 重量 % の水分含量を有する、請求項 36 に記載の再構成肉製品。
46. 粉碎肉が動物組織に由来する、請求項 36 に記載の再構成肉製品。
47. 動物組織が、筋肉組織、臓器組織、結合組織、皮膚、またはそれぞれのその他のものとの混合物を含んでなる、請求項 46 に記載の再構成肉製品。
48. ゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、ポーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料、またはそれぞれのその他のものとの混合物をさらに含んでなる、請求項 36 に記載の再構成肉製品。
49. ゲル化タンパク質がダイズタンパク質単離物またはダイズタンパク質濃縮物である、請求項 48 に記載の再構成肉製品。
50. ダイズタンパク質と、その中に無水ベースの重量で 1 % ~ 8 % の量で存在するダイズ子葉繊維とを含有する纖維質材料 (A) を水中で水が吸収されて纖維が分離するまで水和させるステップと、
温度が 10 未満の粉碎肉 (B) を添加するステップと、
纖維質材料と粉碎肉とを混合して、少なくとも 50 % の水分含量を有する均質な纖維質の組織化肉製品を生成するステップとを含んでなる、再構成肉製品を調製する方法。
51. 繊維質材料が押出物である、請求項 50 に記載の方法。
52. 繊維質材料が 5 % ~ 35 % の水分含量を有する、請求項 51 に記載の方法。
53. 繊維質材料が小麦グルテンを含有する、請求項 52 に記載の方法。
54. 繊維質材料が無水ベースで 10 % ~ 30 重量 % の小麦グルテンを含有する、請求項 53 に記載の方法。
55. 繊維質材料が無水ベースで 5 % ~ 15 重量 % のデンプンを含有する、請求項 53 に記載の方法。
56. 繊維質材料が無水ベースで 70 % ~ 80 % 重量のダイズタンパク質を含有する、請求項 53 に記載の方法。
57. ダイズタンパク質がダイズタンパク質単離物である、請求項 56 に記載の方法。
58. ダイズタンパク質がダイズタンパク質濃縮物である、請求項 56 に記載の方法。
59. 繊維質材料が 6 % ~ 13 % の水分含量を有する、請求項 56 に記載の方法。
60. 繊維質材料が 16 % ~ 30 % の水分含量を有する、請求項 56 に記載の方法。
61. 繊維質材料が 50 % ~ 80 % の水分含量を有する、請求項 51 に記載の方法。
62. 繊維質材料が小麦グルテンを含有する、請求項 61 に記載の方法。
63. 繊維質材料が無水ベースで 30 % ~ 50 重量 % の小麦グルテンを含有する、請求項 62 に記載の方法。
64. 繊維質材料が無水ベースで 1 % ~ 5 重量 % のデンプンを含有する、請求項 62 に記載の方法。
65. 繊維質材料が無水ベースで 70 % ~ 80 重量 % のダイズタンパク質を含有する、請求項 62 に記載の方法。
66. ダイズタンパク質がダイズタンパク質単離物である、請求項 65 に記載の方法。

67. ダイズタンパク質がダイズタンパク質濃縮物である、請求項 6 5 に記載の方法。
68. 繊維質材料が 6 0 % ~ 7 5 % の水分含量を有する、請求項 6 5 に記載の方法。
69. 粉碎肉が少なくとも 5 0 % の水分含量を有する、請求項 5 0 に記載の方法。
70. 粉碎肉が 6 0 % ~ 7 5 % の水分含量を有する、請求項 5 0 に記載の方法。
71. 粉碎肉の温度が - 4 ~ 6 である、請求項 5 0 に記載の方法。
72. 粉碎肉が動物組織に由来する、請求項 5 0 に記載の方法。
73. 動物組織が筋肉組織、臓器組織、結合組織、および皮膚を含んでなる、請求項 7 2 に記載の方法。
74. 無水ベースの繊維質材料と無水ベースの粉碎肉との重量比が 1 : 0 . 2 5 ~ 5 0 である、請求項 5 0 に記載の方法。
75. 無水ベースの繊維質材料と無水ベースの粉碎肉との重量比が 1 : 1 ~ 4 0 である、請求項 5 0 に記載の方法。
76. 無水ベースの繊維質材料と無水ベースの粉碎肉との重量比が 1 : 2 ~ 2 0 である、請求項 5 0 に記載の方法。
77. 均質な肉製品がストリップ、ステーキ、カツレツまたはパティに形成される請求項 5 0 に記載の方法。
78. 均質な肉製品が透過性または不透過性ケーシングに詰められる、請求項 5 0 に記載の方法。
79. ゲル化タンパク質と、動物脂肪と、塩化ナトリウムと、トリポリリン酸ナトリウムと、着色剤と、キュアリング剤と、ビーフ香料、ポーク香料、またはチキン香料を含んでなる着香料、またはそれぞれのその他のものとの混合物をさらに含んでなる、請求項 5 0 に記載の方法。
80. ゲル化タンパク質がダイズタンパク質単離物またはダイズタンパク質濃縮物である、請求項 7 6 に記載の方法。
81. 動物脂肪がビーフ脂肪である、請求項 7 9 に記載の方法。
82. 着色剤がカラメル着色料である、請求項 7 9 に記載の方法。
83. キュアリング剤が硝酸ナトリウムである、請求項 7 9 に記載の方法。
84. ゲル化タンパク質が無水重量ベースで 2 ~ 1 0 で存在する、請求項 8 0 に記載の方法。