

【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5月10日(2018.5.10)

【公開番号】特開2015-204826(P2015-204826A)

【公開日】平成27年11月19日(2015.11.19)

【年通号数】公開・登録公報2015-072

【出願番号】特願2015-82086(P2015-82086)

【国際特許分類】

A 2 3 C 9/123 (2006.01)

C 1 2 M 1/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 9/123

C 1 2 M 1/00 D

【手続補正書】

【提出日】平成30年3月23日(2018.3.23)

【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】

発酵乳タイプの液体状又は半液体状製品を製造する方法であって、

- a) 乳性混合物を容器(3)に収容するステップと、
 - b) 前記基本混合物を加熱処理するステップと、
 - c) 前記基本混合物に、基本混合物の少なくとも 10^8 CFU/ml の濃度に応じた乳酸菌株を加え、乳酸菌株が加えられた前記基本混合物を、所定時間熱処理するステップと、
 - d) 乳酸菌株が加えられた前記混合物において形成される凝固物を破壊するよう、乳酸菌株が加えられた前記混合物を攪拌し、前記容器(3)において前記発酵乳タイプの液体状又は半液体状製品を製造するステップと、
- を含む方法において、

ヨーグルト型発酵乳を得るよう、前記乳酸菌株は、ラクトバチルス・ブルガリクスとストレプトコッカス・サーモフィルスとの混合物を含んでいる、方法。

【請求項 2】

前記発酵乳タイプの液体状又は半液体状製品は、ヨーグルトである、
請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

前記基本混合物に、基本混合物の少なくとも 10^8 CFU/ml の濃度に応じた乳酸菌株を加える前記ステップは、前記基本混合物に、基本混合物の 10^9 CFU/ml を超える濃度に応じた乳酸菌株を加えるステップを含む、
請求項 1 又は 2 に記載の方法。

【請求項 4】

前記基本混合物に乳酸菌株を加えるステップ c) は、
前記容器(3)から一部の前記基本混合物を取り出すステップと、
取り出した前記一部の前記基本混合物に前記乳酸菌株を加えるステップと、
乳酸菌株を加えた前記一部の混合物を攪拌するステップと、
乳酸菌株を加えた前記一部の混合物を前記容器(3)に戻すステップと、
を含んでいる、

請求項 1 から 3 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 5】

糖を加えるステップをさらに含む、

請求項 1 から 4 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 6】

前記混合物の 70 重量 % 未満の割合である量の糖が、前記基本混合物に加えられる、
請求項 5 に記載の方法。

【請求項 7】

前記発酵乳の攪拌と凍結のために、前記発酵乳が攪拌と同時に冷却される次ステップを含む、

請求項 6 に記載の方法。

【請求項 8】

前記基本混合物を加熱処理する前記ステップ b) は、前記基本混合物を 38 ~ 45 の間の温度値に加熱するステップを含む、

請求項 1 から 7 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 9】

前記基本混合物を加熱処理する前記ステップ b) の後に、前記基本混合物を加熱処理する前記ステップ b) において達した温度値で、前記基本混合物を、所定時間、静置させておくステップを含む、

請求項 8 に記載の方法。

【請求項 10】

前記所定時間は 5 ~ 15 分の時間である、

請求項 9 に記載の方法。

【請求項 11】

前記基本混合物に乳酸菌株を加え、乳酸菌株が加えられた前記基本混合物を熱処理する前記ステップ c) は、前記基本混合物を 38 ~ 45 の間の温度値に、所定時間維持するステップ e) を含む、

請求項 1 から 10 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 12】

前記基本混合物を 38 ~ 45 の間の温度値に維持する前記ステップ e) は、

e 1) 乳酸菌株が加えられた前記乳性混合物を攪拌する第一サブステップと、

e 2) 乳酸菌株が加えられた前記乳性混合物を攪拌することなく静置する第二サブステップと、

をこの時間順序で含んでいる、

請求項 11 に記載の方法。

【請求項 13】

乳酸菌株が加えられた前記乳性混合物を攪拌する前記第一サブステップ e 1) は、10 分未満継続される、

請求項 12 に記載の方法。

【請求項 14】

乳酸菌株が加えられた前記乳性混合物を攪拌することなく静置する第二サブステップ e 2) は、熱処理システムを断続的に作動させるステップを含む、

請求項 12 又は 13 に記載の方法。