

【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 3 部門第 3 区分

【発行日】平成28年11月24日 (2016.11.24)

【公開番号】特開2015-45011(P2015-45011A)

【公開日】平成27年3月12日 (2015.3.12)

【年通号数】公開・登録公報2015-016

【出願番号】特願2014-209996(P2014-209996)

【国際特許分類】

C 0 8 B 37/00 (2006.01)

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

A 2 3 L 33/21 (2016.01)

C 1 3 K 13/00 (2006.01)

C 1 2 P 19/14 (2006.01)

【F I】

C 0 8 B 37/00 Z

A 2 3 L 1/30 Z

A 2 3 L 1/308

C 1 3 K 13/00

C 1 2 P 19/14

【手続補正書】

【提出日】平成28年10月7日 (2016.10.7)

【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】

糖縮合物またはその還元物を製造する方法であって、

(A) 1 種または 2 種以上の糖質またはその誘導体を糖縮合反応させて得られた糖縮合物組成物またはその酵素分解組成物を、重合度 9 以下の糖質を固形分換算で 50 % 以上含む分画（低分子画分）とそれ以外の分画に分け（ここで、低分子画分は糖縮合反応生成物を含む）、次いで、

(B) 下記工程（B - 1 a）、（B - 1）および（B - 2）：

（B - 1 a）低分子画分の固形分濃度を 15 ~ 99 % に調整し、

（B - 1）工程（B - 1 a）で得られた低分子画分を 1 種または 2 種以上の糖質またはその誘導体と一緒に糖縮合反応させて糖縮合物組成物またはその酵素分解組成物を得る工程、および

（B - 2）工程（B - 1）で得られた糖縮合物組成物またはその酵素分解組成物を、低分子画分とそれ以外の画分に分ける工程

を 1 回または 2 回以上行う（但し、工程（B - 2）が最終工程に当たる場合には工程（B - 2）を省略してもよい）

ことを特徴とする、製造方法。

【請求項 2】

工程（B - 1 a）において、低分子画分の固形分濃度を 50 ~ 99 % に調整する、請求項 1 に記載の製造方法。

【請求項 3】

工程（B - 1 a）において、低分子画分の固形分濃度を濃縮処理により調整する、請求

項 1 または 2 に記載の製造方法。

【請求項 4】

糖縮合反応が、無機酸、有機酸、鉱物性物質および活性炭から選択される 1 種または 2 種以上の触媒存在下で行われる、請求項 1 ～ 3 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 5】

糖縮合物中の水溶性食物繊維含量が 70 % 以上である、請求項 1 ～ 4 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 6】

糖縮合反応が 100 ～ 300 の温度条件下で行われる、請求項 1 ～ 5 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 7】

工程 (B) において、工程 (B - 1 a)、工程 (B - 1) および工程 (B - 2) を 2 回以上繰り返すことを特徴とする、請求項 1 ～ 6 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 8】

製造された糖縮合物を還元処理する工程をさらに含んでなる、請求項 1 ～ 7 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 9】

請求項 1 ～ 8 のいずれか一項に記載の製造方法により糖縮合物またはその還元物を製造し、次いで、該糖縮合物またはその還元物を飲食品またはその原料に添加することを特徴とする、飲食品の製造方法。