

【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26年2月6日(2014.2.6)

【公開番号】特開2013-31422(P2013-31422A)

【公開日】平成25年2月14日(2013.2.14)

【年通号数】公開・登録公報2013-008

【出願番号】特願2011-270843(P2011-270843)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L	1/20	1 0 3
A 2 3 L	1/20	1 0 8 Z
A 2 3 L	1/20	1 0 7 Z
A 2 3 L	1/20	Z

【手続補正書】

【提出日】平成25年12月16日(2013.12.16)

【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】

乾物あたりの蛋白質含量が25重量%以上、脂質含量(クロロホルム/メタノール混合溶媒抽出物としての含量をいう。)が蛋白質含量に対して100重量%以上であって、LCI値が55%以上である大豆乳化組成物が、原料として使用されていることを特徴とする大豆加工食品。

【請求項2】

該大豆乳化組成物中の脂質含量が乾物あたり35重量%以上である、請求項1記載の大豆加工食品。

【請求項3】

該大豆乳化組成物中の脂質含量が蛋白質含量に対して120~250重量%である、請求項1又は2記載の大豆加工食品。

【請求項4】

該大豆乳化組成物中の食物繊維含量が乾物あたり10重量%以下である、請求項1~3の何れか記載の大豆加工食品。

【請求項5】

大豆乳化組成物中における全蛋白質あたりのリポキシゲナーゼ蛋白質の含量が4%以上である、請求項1~4の何れか記載の大豆加工食品。

【請求項6】

大豆加工食品が、豆腐類、湯葉、大豆調味料、油揚げ、がんもどき又は厚揚げである、請求項1記載の大豆加工食品。

【請求項7】

乾物あたりの蛋白質含量が25重量%以上、脂質含量(クロロホルム/メタノール混合溶媒抽出物としての含量をいう。)が蛋白質含量に対して100重量%以上であって、LCI値が55%以上である大豆乳化組成物を含有することを特徴とする、大豆加工食品製造用の食感又は風味の改良剤。

【請求項8】

乾物あたりの蛋白質含量が25重量%以上、脂質含量（クロロホルム／メタノール混合溶媒抽出物としての含量をいう。）が蛋白質含量に対して100重量%以上であって、LCI値が55%以上である大豆乳化組成物を原料に使用することを特徴とする、大豆加工食品の食感又は風味の改良方法。

【請求項9】

乾物あたりの蛋白質含量が25重量%以上、脂質含量（クロロホルム／メタノール混合溶媒抽出物としての含量をいう。）が蛋白質含量に対して100重量%以上であって、LCI値が55%以上である大豆乳化組成物を用いて、あるいは該大豆乳化組成物と豆乳との混合物に凝固剤を加え、加熱することにより凝固させることを特徴とする、豆腐の製造法。

【請求項10】

豆乳との置換率が10重量%以上である、請求項9記載の豆腐の製造法。

【請求項11】

豆腐がクリーミーで滑らかな食感を有する豆腐である、請求項9又は10記載の豆腐の製造法。