

【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。