

【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 19 年 4 月 5 日 (2007.4.5)

【公開番号】特開 2006-115831 (P2006-115831A)
 【公開日】平成 18 年 5 月 11 日 (2006.5.11)
 【年通号数】公開・登録公報 2006-018
 【出願番号】特願 2005-114897 (P2005-114897)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 3 L 1/015 (2006.01)

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 A

A 2 3 G 3/00 1 0 1

A 2 3 L 1/015

A 2 3 L 1/22 Z

【手続補正書】

【提出日】平成 19 年 2 月 15 日 (2007.2.15)

【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】

実質的に第一のマイクロカプセルゼラチン内にマイクロカプセル化されている 1 種以上の -3 脂肪酸成分、

1 種以上のコーンシロップ、グルコースシロップ及びスクロース、

第一のマイクロカプセルゼラチン内にマイクロカプセル化されている -3 脂肪酸成分を含む第二のゼラチン、

食品の約 1 乃至約 4 質量 % で存在するクエン酸、及び

食品の約 0.1 乃至約 2 質量 % で存在するレモン香料添加剤、

を含む食品であって、前記マイクロカプセル化 -3 脂肪酸成分及びクエン酸が、前記第二のゼラチンに懸濁されていることを特徴とする食品。

【請求項 2】

前記 -3 脂肪酸成分が、魚油から誘導される請求項 1 記載の食品。

【請求項 3】

前記魚油が、食品の約 7 乃至約 7.5 質量 % で存在する請求項 2 記載の食品。

【請求項 4】

前記魚油が、食品の約 8 質量 % 以下の量で存在する請求項 2 記載の食品。

【請求項 5】

トコフェロールを含む請求項 1 記載の食品。

【請求項 6】

食品の約 0.5 乃至約 1.75 質量 % で存在するレモネード香料添加剤を含む請求項 1 記載の食品。

【請求項 7】

第二香料添加剤を含む請求項 1 記載の食品。

【請求項 8】

前記第二のゼラチンが、糖菓ゼラチンマトリクスを形成する請求項 1 記載の食品。

【請求項 9】

前記クエン酸が、食品の約 0.2 乃至約 0.3 質量%で存在する請求項 1 記載の食品。

【請求項 10】

前記 1 種以上の ω -3 脂肪酸成分が、食品の約 7 乃至約 7.5 質量%で存在する請求項 1 記載の食品。

【請求項 11】

1 種以上の魚の風味及び魚の臭いを有する魚油から由来する 1 種以上の ω -3 脂肪酸、
1 種以上の魚の風味及び魚の臭いを中和する中和剤であって、組成物の約 1 乃至約 4 質量%の食品用の酸を含む中和剤、及び
組成物の約 0.1 乃至約 5.5 質量%で存在する 1 種以上の香料添加剤、
を含む食品であって、前記 ω -3 脂肪酸及び中和剤が、ゼラチンマトリクスに懸濁されてグミタイプ製品を形成することを特徴とする食品。

【請求項 12】

前記食品用の酸が、1 種以上のクエン酸、乳酸、リンゴ酸、アスコルビン酸及びリン酸である請求項 11 記載の食品。

【請求項 13】

前記 1 種以上の香料添加剤が、1 種以上のレモン香料及びレモネード香料である請求項 11 記載の食品。

【請求項 14】

人工甘味料を含む請求項 11 記載の食品。

【請求項 15】

1 種以上の単糖類、二糖類及び多糖類を含む請求項 11 記載の食品。

【請求項 16】

前記魚油が、第一のゼラチン内にマイクロカプセル化されて魚油マイクロカプセルを形成する請求項 11 記載の食品。

【請求項 17】

前記魚油マイクロカプセルが、第二のゼラチン内に分散されている請求項 16 記載の食品。

【請求項 18】

前記食品用の酸が、食品の約 0.2 乃至約 0.3 質量%で存在するクエン酸である請求項 11 記載の食品。

【請求項 19】

前記魚油が、食品の約 7 乃至約 7.5 質量%で存在する請求項 11 記載の食品。

【請求項 20】

前記魚油が、食品の約 8 質量%以下の量で存在する請求項 11 記載の食品。

【請求項 21】

マイクロカプセルゼラチン内にマイクロカプセル化 ω -3 脂肪酸成分を提供する工程、
食品の約 1 乃至約 4 質量%で存在するクエン酸をマイクロカプセル化 ω -3 脂肪酸成分と混合する工程、
食品の約 0.1 乃至約 2 質量%で存在するレモン香料をマイクロカプセル化 ω -3 脂肪酸成分と混合する工程、及び
ゼラチンをマイクロカプセル化 ω -3 脂肪酸成分、クエン酸及びレモン香料とゼラチンマトリクス中混合してグミタイプ食品を形成する工程、を含むことを特徴とする食品の製造方法。

【請求項 22】

前記魚油をマイクロカプセルゼラチン内に封入し、マイクロカプセル化魚油、クエン酸及びレモン香料を混合して食品を形成する請求項 21 記載の方法。

【請求項 23】

食品の約 0.5 乃至約 3.5 質量%のレモネード香料をゼラチンと混合することを含む請求項 21 記載の方法。

【請求項 24】

前記魚油が、食品の約 8 質量%以下の量で存在し、前記レモン香料が、食品の約 0.2 乃至約 0.3 質量%で存在し、前記クエン酸が、食品の約 1 乃至約 4 質量%で存在する請求項 21 記載の方法。