

【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】令和5年11月16日(2023.11.16)

【公開番号】特開2022-176762(P2022-176762A)  
 【公開日】令和4年11月30日(2022.11.30)  
 【年通号数】公開公報(特許)2022-220  
 【出願番号】特願2021-83351(P2021-83351)  
 【国際特許分類】

A 2 3 G 3/44(2006.01)

10

A 2 3 G 4/14(2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/44

A 2 3 G 4/14

【手続補正書】

【提出日】令和5年11月8日(2023.11.8)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

ゼラチンとタンパク質架橋化酵素とを反応させて、前記ゼラチンのせん断粘度よりも高いせん断粘度を有する架橋ゼラチンを得る工程と、

前記架橋ゼラチンとポリフェノールとを反応させる工程と、  
 を含む、

組成物の製造方法であって、

下記条件(1)~(3)：

30

(1) 前記架橋ゼラチンのせん断粘度が、前記ゼラチンのせん断粘度よりも、 $0.7 \sim 6.0 \text{ mPa} \cdot \text{s}$  高い；

(2) 前記架橋ゼラチンのせん断粘度が、前記ゼラチンのせん断粘度よりも、 $1.5 \sim 9.0$  % 高い；

(3) 前記架橋ゼラチンのせん断粘度が、 $4.4 \sim 9.0 \text{ mPa} \cdot \text{s}$  である；

の少なくとも1つを満たす、製造方法。

【請求項2】

前記条件(1)~(3)の少なくとも2つを満たす、請求項1に記載の製造方法。

【請求項3】

前記条件(1)~(3)の全てを満たす、請求項1又は2に記載の製造方法。

40

【請求項4】

前記ポリフェノールの量が、前記架橋ゼラチンの質量を基準として、 $30 \sim 70$  質量% である、

請求項1~3のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項5】

前記タンパク質架橋化酵素が、トランスグルタミナーゼである、

請求項1~4のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項6】

前記組成物が、食品組成物である、

請求項1~5のいずれか一項に記載の製造方法。

50

## 【請求項 7】

前記食品組成物が、菓子組成物である、  
請求項 6 に記載の製造方法。

## 【請求項 8】

前記食品組成物が、チューイング組成物である、  
請求項 6 に記載の製造方法。

## 【請求項 9】

架橋ゼラチンとポリフェノールとの反応物と、  
タンパク質架橋化酵素分解物と、  
を含む、組成物であって、

前記架橋ゼラチンのせん断粘度が、 $4.4 \sim 9.0 \text{ mPa} \cdot \text{s}$  である、組成物。

10

## 【請求項 10】

前記ポリフェノールの量が、前記架橋ゼラチンの質量を基準として、 $30 \sim 70$  質量%  
である、  
請求項 9 に記載の組成物。

## 【請求項 11】

前記タンパク質架橋化酵素が、トランスグルタミナーゼである、  
請求項 9 又は 10 に記載の組成物。

## 【請求項 12】

前記組成物が、食品組成物である、  
請求項 9 ~ 11 のいずれか一項に記載の組成物。

20

## 【請求項 13】

前記食品組成物が、菓子組成物である、  
請求項 12 に記載の組成物。

## 【請求項 14】

前記食品組成物が、チューイング組成物である、  
請求項 12 に記載の組成物。

30

40

50