

【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6年3月26日(2024.3.26)

【国際公開番号】WO2023/190734

【出願番号】特願2024-506572(P2024-506572)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/14(2006.01)

A 2 3 J 3/16(2006.01)

A 2 3 J 3/18(2006.01)

A 2 3 L 5/00(2016.01)

A 2 3 L 11/65(2021.01)

A 2 3 L 11/00(2021.01)

A 2 3 C 11/10(2021.01)

A 2 3 L 23/00(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 J 3/14

A 2 3 J 3/16

A 2 3 J 3/18

A 2 3 L 5/00 J

A 2 3 L 11/65

A 2 3 L 11/00 Z

A 2 3 L 5/00 M

A 2 3 C 11/10

A 2 3 L 23/00

20

【手続補正書】

【提出日】令和6年2月1日(2024.2.1)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

30

【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】

豆類及び/又は穀物類である植物性蛋白質原料に、蛋白質脱アミド酵素としてプロテイン
グルタミナーゼを作用させて得られる脱アミド処理植物性蛋白質原料と、植物性蛋白質含
有液状食品のナトリウム含量が食塩相当量として0.3重量%以上になるように、含塩調
味料を混合し、加熱殺菌することを特徴とする、植物性蛋白質含有液状食品の製造方法。

【請求項2】

40

植物性蛋白質含有液状食品中の植物性蛋白質含量が0.01~8重量%であることを特徴とする、請求項1記載の植物性蛋白質含有液状食品の製造方法。

【請求項3】

加熱殺菌の加熱温度が80~160、加熱時間が1秒~60分であることを特徴とする、請求項1記載の植物性蛋白質含有液状食品の製造方法。

【請求項4】

加熱殺菌の加熱温度が80~160、加熱時間が1秒~60分であることを特徴とする、請求項2記載の植物性蛋白質含有液状食品の製造方法。

【請求項5】

該豆類が大豆であり、かつ、該穀物類がオーツ麦である、請求項1記載の植物性蛋白質含

50

有液状食品の製造方法。

【請求項6】

プロテイングルタミナーゼ処理植物性蛋白質原料と含塩調味料を含む、ナトリウム含量が食塩相当量として0.3重量%以上である植物性蛋白質含有液状食品。
ただし、該植物性蛋白質原料は、大豆及び/又はオーツ麦である。

10

20

30

40

50