

【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10月31日(2023.10.31)

【国際公開番号】WO2022/168413

【出願番号】特願2022-579356(P2022-579356)

【国際特許分類】

A 2 3 L 33/18(2016.01)

A 2 3 L 33/185(2016.01)

C 1 2 P 21/06(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 L 33/18

A 2 3 L 33/185

C 1 2 P 21/06

【手続補正書】

【提出日】令和5年8月9日(2023.8.9)

【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】

大豆タンパク質を含有する原料液を、少なくとも5～40 で1～10時間、45～55 で1～10時間、56～70 で1～10時間となるように段階的に昇温しながらタンパク質分解酵素であるサーモリシンで加水分解する酵素処理工程を有する、デプレスタチン含有組成物の製造方法。

【請求項2】

前記原料液が、大豆の粉碎物、搾汁又はこれらの精製物を含む水との混合液である、請求項1に記載の製造方法。

30

【請求項3】

前記酵素処理工程で得られる酵素処理液のpHを4～6に調整し、不溶成分を除去する不溶成分除去工程を有する、請求項1又は2に記載の製造方法。

【請求項4】

前記不溶成分除去工程で得られた処理液を精製する工程を有する、請求項3に記載の製造方法。

【請求項5】

請求項1～4のいずれかに記載の製造方法によって得られたデプレスタチン含有組成物を用いて栄養強化食品組成物を製造する方法。

40