

【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1年10月24日(2019.10.24)

【公表番号】特表2018-527029(P2018-527029A)

【公表日】平成30年9月20日(2018.9.20)

【年通号数】公開・登録公報2018-036

【出願番号】特願2018-532817(P2018-532817)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

A 2 3 G 3/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 27/00 A

A 2 3 G 3/00

【手続補正書】

【提出日】令和1年9月9日(2019.9.9)

【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

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

i) 未調理のスナック食品生地に、複数の顆粒の形態の固体シーズニング成分を含む、第1部分シーズニング組成物を局所適用すること、ここで前記顆粒が、シーズニング原料の混合物；シーズニング原料のための担体；および任意に少なくとも1つのアジュバント成分を含む；

i i) コーティングしたスナック食品生地をオーブンまたはフライヤーで調理すること；および

i i i) 第2部分シーズニング組成物を調理されたスナック食品に局所適用することを含む、スナック食品のシーズニング方法。

【請求項2】

前記顆粒の体積平均粒子径が250～1400ミクロンを有している、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

前記顆粒が、結合溶液または懸濁液を用いて複数の一次粒子を凝集させる過程を経て形成される複合粒子の形態である、請求項1または2に記載の方法。

【請求項4】

結合溶液または懸濁液が、アラビアガム、マルトデキストリン、およびメチルセルロースなどのセルロース誘導体からなる群から選択される結合剤を含む、請求項3に記載の方法。

【請求項5】

結合溶液または懸濁液が、シーズニング原料を含有する、請求項3または4に記載の方法。

【請求項6】

顆粒が250g/1～1000g/1のかさ密度を有する、請求項1～5のいずれか一項に記載の方法。

【請求項7】

第1の部分シーズニング組成物が、味物質を含有する、請求項1～6のいずれか一項に

記載の方法。

【請求項 8】

第2部分シーザーニング組成物がアロマオイルである、請求項1～7のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 9】

スナック食品が、デンプン質またはデンプンベースである、請求項1～8のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 10】

スナック食品が、クラッカーである、請求項9に記載の方法。

【請求項 11】

請求項 1～10のいずれか一項に記載の方法により得られるスナック食品。