

【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 23L 27/00 (2016.01)

A 23G 3/00 (2006.01)

【FI】

A 23L 27/00 A

A 23G 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、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プ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 250 g / l ~ 1000 g / l 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 部分シーズ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。