【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】平成25年10月3日(2013.10.3)

【公開番号】特開2012-65637(P2012-65637A)
【公開日】平成24年4月5日(2012.4.5)
【年通号数】公開・登録公報2012-014
【出願番号】特願2010-229049(P2010-229049)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　1/06　(2006.01)
Ｃ１２Ｎ　9/98　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　1/06
Ｃ１２Ｎ　9/98

【手続補正書】
【提出日】平成25年7月30日(2013.7.30)
【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】
乳酸菌、ビフィズス菌、酪酸菌、納豆菌、食物繊維、酵母、酵母エキス、野菜、野菜エキス、藻類、藻類エキス、キノコ、キノコエキス、カロチノイド、ビタミン、不飽和脂肪酸、コラーゲンのうち一つ以上を含む牛乳を凝乳酵素により凝固させることを特徴とするゲル状の食品。
【請求項２】
牛乳または牛乳を主成分とする液体を、ろ過除菌と透析した凝乳酵素により、小型容器内で凝固させることを特徴とするゲル状食品の製造方法。
【請求項３】
請求項２記載のろ過除菌と透析した凝乳酵素が、乾燥状態で、密閉包装されていることを特徴とする凝乳酵素剤。
【請求項４】
乾燥粉末または顆粒状の形態である請求項１記載の凝乳酵素あるいは乾燥状態である請求項２または３記載のろ過除菌と透析した凝乳酵素とともに、乾燥乳酸菌粉末、乾燥ビフィズス菌末、乾燥酪酸菌末、乾燥納豆菌末、食物繊維末、乾燥酵母末、乾燥酵母エキス末、乾燥野菜または野菜エキス粉末、乾燥藻類または藻類エキス粉末、乾燥キノコまたはキノコエキス粉末、粉末カロチノイド、ビタミン粉末、粉末不飽和脂肪酸末、コラーゲン末のうち一つ以上が、密閉包装されていることを特徴とする凝乳酵素剤。