

【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28年4月28日(2016.4.28)

【公開番号】特開2013-226134(P2013-226134A)

【公開日】平成25年11月7日(2013.11.7)

【年通号数】公開・登録公報2013-061

【出願番号】特願2013-71090(P2013-71090)

【国際特許分類】

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 B

A 2 3 L 1/30 Z

【手続補正書】

【提出日】平成28年2月26日(2016.2.26)

【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】

ごぼうに対してブランチングを行うブランチング工程と、
前記ブランチングされたごぼうに対し、麹を用いて発酵させる発酵工程と、を含むこと
を特徴とする、発酵ごぼう食品の製造方法。

【請求項 2】

前記ブランチング工程を経て得られたごぼうを乾燥させる乾燥工程と、
前記乾燥工程において乾燥されたごぼうを殺菌する殺菌工程と、をさらに含み、
前記殺菌工程において殺菌されたごぼうが、前記発酵工程に供されることを特徴とする
、請求項 1 に記載の発酵ごぼう食品の製造方法。

【請求項 3】

前記麹は、A. awamoriであることを特徴とする、請求項 1 又は 2 に記載の発酵ごぼう食
品の製造方法。

【請求項 4】

請求項 1 ～ 3 の何れか 1 項に記載の発酵ごぼう食品の製造方法により製造されたことを
特徴とする、発酵ごぼう食品。

【請求項 5】

前記発酵ごぼう食品が機能性食品であることを特徴とする、請求項 4 に記載の発酵ごぼ
う食品。

【請求項 6】

前記機能性食品が抗肥満食品であることを特徴とする、請求項 5 に記載の発酵ごぼう食
品。

【請求項 7】

前記機能性食品が整腸食品であることを特徴とする、請求項 5 に記載の発酵ごぼう食
品。

【請求項 8】

前記機能性食品が抗糖尿病食品であることを特徴とする、請求項 5 に記載の発酵ごぼう
食品。