

【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】

ごぼうに対してプランチングを行うプランチング工程と、  
前記プ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】

前記プ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。