

【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10日 (2013.10.10)

【公表番号】特表2013-509195(P2013-509195A)

【公表日】平成25年3月14日 (2013.3.14)

【年通号数】公開・登録公報2013-013

【出願番号】特願2012-537117(P2012-537117)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/16 (2006.01)

A 2 3 L 1/317 (2006.01)

A 2 3 L 1/48 (2006.01)

【F I】

A 2 3 J 3/16 5 0 1

A 2 3 L 1/317 Z

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成25年8月20日 (2013.8.20)

【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】

実質的に整列した繊維があり、少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料および結合剤を含んでなる、構造化タンパク質製品。

【請求項 2】

前記タンパク質材料が、ダイズタンパク質またはその他のテクスチャライズできるタンパク質である、請求項 1 に記載の製品。

【請求項 3】

前記ダイズタンパク質が、ダイズ単離物、ダイズタンパク質濃縮物、ダイズ粉、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項 2 に記載の製品。

【請求項 4】

前記少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料および結合剤が、単一源成分である、請求項 1 に記載の製品。

【請求項 5】

前記結合剤が、多糖類、単糖類、二糖類、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項 1 に記載の製品。

【請求項 6】

前記結合剤が、デンプン、デンプン代替品、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項 5 に記載の製品。

【請求項 7】

前記タンパク質材料が 75% ~ 100% に及ぶ量で存在し、前記結合剤が 0% ~ 25% に及ぶ量で存在する、請求項 1 に記載の製品。

【請求項 8】

前記構造化タンパク質製品が、少なくとも 1400 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 17% の平均細断特性解析を有する、請求項 1 ~ 7 のいずれか 1 項記載の製品。

【請求項 9】

遊離アミノ酸をさらに含有する請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項記載の製品。

【請求項 10】

pH 調節剤をさらに含有する請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項記載の製品。

【請求項 11】

請求項 1 ~ 10 のいずれか 1 項記載のタンパク質製品を含んでなる、再構成製品。

【請求項 12】

少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料と結合剤をダイアセンブリーを通じて押し出し、実質的に整列したタンパク質繊維を有する構造化タンパク質製品を形成するステップを含んでなる、構造化タンパク質製品を製造する方法。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0167

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0167】

例示的实施態様との関連で本発明を説明したが、説明を読めば、当業者にはその様々な修正が明白であることを理解すべきである。したがって本明細書で開示される本発明は、添付の特許請求の範囲内の修正を包含することが意図されることを理解すべきである。

次に、本発明の態様を示す。

1. 実質的に整列した繊維があり、少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料および結合剤を含んでなる、構造化タンパク質製品。
2. 前記タンパク質材料が、ダイズタンパク質またはその他のテクスチャライズできるタンパク質である、上記 1 に記載の製品。
3. 前記ダイズタンパク質が、ダイズ単離物、ダイズタンパク質濃縮物、ダイズ粉、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 2 に記載の製品。
4. 前記少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料および結合剤が、単一源成分である、上記 1 に記載の製品。
5. 前記結合剤が、多糖類、単糖類、二糖類、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 1 に記載の製品。
6. 前記結合剤が、デンプン、デンプン代替品、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 5 に記載の製品。
7. 前記タンパク質材料が 75% ~ 100% に及ぶ量で存在し、前記結合剤が 0% ~ 25% に及ぶ量で存在する、上記 1 に記載の製品。
8. 前記結合剤が、タンパク質、脂質、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 1 に記載の製品。
9. 前記構造化タンパク質製品が、少なくとも 1400 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 17% の平均細断特性解析を有する、上記 1 に記載の製品。
10. 前記構造化タンパク質製品が、少なくとも 2000 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 17% の平均細断特性解析を有する、上記 1 に記載の製品。
11. 前記構造化タンパク質製品が、少なくとも 2600 グラム平均剪断強さと、少なくとも 17% の平均細断特性解析を有する、上記 1 に記載の製品。
12. 前記構造化タンパク質製品が、図 1b の顕微鏡写真に描写される様式で実質的に整列したタンパク質繊維を含んでなる、上記 1 に記載の製品。
13. 着色組成物をさらに含んでなる、上記 1 に記載の製品。
14. 前記着色組成物が、ビーツ、アナトー、カラメル色素、およびアミノ酸源を含んでなる、上記 13 に記載の製品。
15. 抗酸化剤、水、香辛料、および香味料をさらに含んでなる、上記 1 に記載の製品。
16. 上記 1 のタンパク質製品を含んでなる、再構成製品。
17. 前記再構成製品が肉を含んでなる、上記 16 に記載の再構成製品。
18. 前記再構成性製品が肉無しである、上記 16 に記載の再構成製品。

19. 少なくとも 1 つの無グルテンタンパク質材料と結合剤をダイアセンブリーを通じて押し出し、実質的に整列したタンパク質繊維を有する構造化タンパク質製品を形成するステップを含んでなる、構造化タンパク質製品を製造する方法。
20. 前記構造化タンパク質製品が、少なくとも 1 4 0 0 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 1 7 % の平均細断特性解析を有する、上記 1 9 に記載の方法。
21. 前記構造化タンパク質製品が少なくとも 2 0 0 0 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 1 7 % の平均細断特性解析を有する、上記 1 9 に記載の方法。
22. 前記構造化タンパク質製品が少なくとも 2 6 0 0 グラムの平均剪断強さと、少なくとも 1 7 % の平均細断特性解析を有する、上記 1 9 に記載の方法。
23. 前記構造化タンパク質製品が、図 1 b の顕微鏡写真に描写する様式で実質的に整列したタンパク質繊維を含んでなる、上記 1 9 に記載の方法。
24. 前記タンパク質材料が乾燥物質ベースで約 4 0 % ~ 約 9 0 % のタンパク質を有する、上記 1 9 に記載の方法。