【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6年11月27日(2024.11.27)

【国際公開番号】WO2022/185889
【出願番号】特願2023-503684(P2023-503684)
【国際特許分類】
A23J 3/00(2006.01)
A23J 3/14(2006.01)
A23J 3/22(2006.01)
A23L 13/00(2016.01)
A23L 13/60(2016.01)
A23L 29/262(2016.01)
【FI】
A23J 3/00 503
A23J 3/14
A23J 3/22
A23L 13/00 Z
A23L 13/60 Z
A23L 29/262

【手続補正書】
【提出日】令和6年11月19日(2024.11.19)
【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】
以下の工程を含む、畜肉様加工食品の製造方法。
（ア）少なくとも油脂、メチルセルロースおよび水を含む、水中油型乳化物を調製する工程
（イ）（ア）の乳化物に、組織状植物性素材および低温糊化澱粉混合して、生地を調製する工程
（ウ）（イ）で調製した当該生地を成形後に加熱し、畜肉様加工食品とする工程
【請求項２】
低温糊化澱粉の糊化開始温度が30～50℃である、請求項１に記載の畜肉様加工食品の製造方法。
【請求項３】
（イ）の生地の調製時にシトラスファイバーを混合する、請求項１または請求項２に記載の畜肉様加工食品の製造方法。
【請求項４】
成形生地を75～130℃，５～20分間蒸し加熱することを特長とする、請求項１乃至請求項３の何れか１項に記載の畜肉様加工食品の製造方法。
【請求項５】
油脂及びメチルセルロースを含有する水中油型の乳化物、組織状植物性素材及び低温糊化澱粉を含有する畜肉様加工食品。
【請求項６】
低温糊化澱粉の糊化開始温度が30～50℃である、請求項５に記載の畜肉様加工食品。

【請求項７】
シトラスファイバーを含有する、請求項５または請求項６に記載の畜肉様加工食品。