

【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2月21日(2013.2.21)

【公表番号】特表2012-514455(P2012-514455A)

【公表日】平成24年6月28日(2012.6.28)

【年通号数】公開・登録公報2012-025

【出願番号】特願2011-544412(P2011-544412)

【国際特許分類】

| | | |
|---------|-------|-----------|
| A 2 3 K | 1/00 | (2006.01) |
| A 2 3 L | 1/31 | (2006.01) |
| A 2 3 K | 1/18 | (2006.01) |
| A 2 3 K | 1/14 | (2006.01) |
| A 2 3 K | 1/10 | (2006.01) |
| A 2 3 K | 1/16 | (2006.01) |
| G 0 9 F | 19/00 | (2006.01) |
| G 0 9 F | 3/00 | (2006.01) |

【F I】

| | | |
|---------|-------|---------|
| A 2 3 K | 1/00 | Z |
| A 2 3 L | 1/31 | Z |
| A 2 3 K | 1/18 | A |
| A 2 3 K | 1/14 | |
| A 2 3 K | 1/10 | |
| A 2 3 K | 1/16 | 3 0 4 B |
| A 2 3 K | 1/16 | 3 0 3 D |
| G 0 9 F | 19/00 | Z |
| G 0 9 F | 3/00 | Z |

【手続補正書】

【提出日】平成25年1月4日(2013.1.4)

【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】

機能性タンパク質を約40%～約90%、少なくとも1種の架橋剤を約0.05%～約2%及び肉スラリーを約60%～約10%含み、

前記肉スラリーが、肉及び少なくとも1種の湿潤可塑剤を約20：80～約80：20の肉：湿潤可塑剤の比で含む、
食品組成物。

【請求項2】

前記機能性タンパク質が、豆科タンパク質、穀物タンパク質又はそれらの組合せである、請求項1に記載の組成物。

【請求項3】

前記機能性タンパク質が、(1)約20%～約80%の豆科タンパク質、穀物タンパク質又はそれらの組合せと、(2)約80%～約20%の少なくとも1種の他のタンパク質と、の混合物であり、

任意選択で、前記他のタンパク質が、植物性タンパク質、肉タンパク質ミール又はそれ

らの組合せであり、

(i) 任意選択で、前記植物性タンパク質が、大豆ミール、コーングルテン、ライスグルテン又はそれらの組合せであるか、又は(ii) 任意選択で、前記肉タンパク質ミールが、牛肉ミール、鶏肉ミール、七面鳥肉ミール、魚肉ミール又はそれらの組合せである、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 4】

前記架橋剤が、元素硫黄、メタ重亜硫酸ナトリウム、システイン又はそれらの組合せである、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 5】

前記湿潤可塑剤がポリオールであり、

(i) 任意選択で、前記ポリオールが、グリセロール(グリセリン)、ソルビトール、プロピレングリコール、ブチレングリコール、ポリデキストロース又はそれらの組合せからなる群から選択されるものであるか、又は(ii) 任意選択で、前記ポリオールがグリセリンである、

請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 6】

湿潤可塑剤を約 5 % ~ 約 25 % 含む、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 7】

A w が約 0 . 4 ~ 約 0 . 7 である、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 8】

水分含量が約 4 % ~ 約 14 % である、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 9】

動物に完全でバランスの取れた栄養を与えるように配合された、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 10】

(1) 機能性タンパク質を約 40 % ~ 約 90 % 、少なくとも 1 種の架橋剤を約 0 . 05 % ~ 約 2 % 及び肉スラリーを約 60 % ~ 約 10 % 含み、前記肉スラリーが、肉及び少なくとも 1 種の湿潤可塑剤を約 20 : 80 ~ 約 80 : 20 の肉 : 湿潤可塑剤の比で含む、約 5 % ~ 約 99 % の食品組成物と、

(2) 動物による消費に適した少なくとも 1 種の可食成分又は組成物と、
を含むブレンド食品組成物。

【請求項 11】

前記可食成分又は組成物が少なくとも 1 種のキブルである、請求項 10 に記載のブレンド食品組成物。

【請求項 12】

前記可食成分又は組成物が、約 12 % 以下の水分含量及び約 0 . 65 以下の A w を有する、請求項 10 に記載のブレンド食品組成物。

【請求項 13】

前記可食成分又は組成物が、押出キブル、ベークキブル、押出トリーント及びベークトリートからなる群から選択される、請求項 10 に記載のブレンド食品組成物。

【請求項 14】

前記可食成分又は組成物及び前記食品組成物が、約 12 % 未満の水分含量及び約 0 . 65 未満の A w を有する、請求項 10 に記載のブレンド食品組成物。

【請求項 15】

(1) 少なくとも 1 種の機能性タンパク質と少なくとも 1 種の架橋剤とを混合して、ベース混合物を得るステップと、

(2) 少なくとも 1 種の湿潤可塑剤と少なくとも 1 種の肉とを混合して、肉スラリーを形成するステップと、

(3) 前記肉スラリーと前記ベース混合物とを混合して、前処理混合物を形成するステップと、

- (4) 前記前処理混合物を圧力下で加熱するステップと、
- (5) 前記加熱した組成物を膨張させて、食品組成物を形成するステップと、
を含む、食品組成物の製造方法。