

【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27年11月19日(2015.11.19)

【公開番号】特開2014-117206(P2014-117206A)

【公開日】平成26年6月30日(2014.6.30)

【年通号数】公開・登録公報2014-034

【出願番号】特願2012-273837(P2012-273837)

【国際特許分類】

A 23 L 1/16 (2006.01)

【F I】

A 23 L 1/16 A

【手続補正書】

【提出日】平成27年10月1日(2015.10.1)

【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】

大豆蛋白、多糖類および無機塩の混合物をエクストルーダーにて加熱溶融混練する工程を含む、食品改質剤の製造方法。

【請求項2】

前記混合物中の前記大豆蛋白、前記多糖類、および前記無機塩の割合が、前記大豆蛋白3質量部に対し、前記多糖類0.1質量部～2質量部および前記無機塩0.01質量部～1質量部である、請求項1に記載の食品改質剤の製造方法。

【請求項3】

前記多糖類が、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル、カラギナン、カロブビーンガム、グーガム、サイリウムシードガム、タマリンドシードガム、タラガムおよびペクチンからなる群より選択される少なくとも1種である、請求項1または2に記載の食品改質剤の製造方法。

【請求項4】

前記無機塩が乳酸カルシウムである、請求項1から3のいずれかの項に記載の食品改質剤の製造方法。