

【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 2 3 L 1/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 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 . 0 1 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بینガム、グァーガム、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。