

【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23年5月12日(2011.5.12)

【公開番号】特開2009-278994(P2009-278994A)

【公開日】平成21年12月3日(2009.12.3)

【年通号数】公開・登録公報2009-048

【出願番号】特願2009-170499(P2009-170499)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 2 3 L 1/302 (2006.01)

A 2 3 D 9/00 (2006.01)

A 2 3 D 7/02 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 Z

A 2 3 L 1/302

A 2 3 D 9/00 5 0 6

A 2 3 D 7/02 5 0 0

A 2 3 D 9/00

【手続補正書】

【提出日】平成23年3月24日(2011.3.24)

【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】

ユビキノールを油脂に加熱溶解後、冷却して均一化した油脂組成物を用いて製造すること  
を特徴とするユビキノールを富化した通常の油脂含有食品を製造する方法であつて、  
油脂の融点が20以上の場合、該油脂組成物は、ユビキノールを油脂に加熱溶解後、急  
冷条件下で固化又は捏和による可塑化、あるいは水中油型乳化物とすることによって得ら  
れたものであり、

油脂の融点が20未満の場合、該油脂組成物は、冷却操作によって水中油型乳化物とす  
ることによって得られたものである、

ユビキノールを富化した通常の油脂含有食品の製造方法。

【請求項2】

油脂含有食品中のユビキノールの富化量が、ユビキノン換算で0.0001~50重量%  
 である請求項1記載の油脂含有食品の製造方法。

【請求項3】

油脂の融点が20以上であり、該油脂組成物が可塑化された無水物又は油中水型乳化物  
 である請求項1又は2記載の油脂含有食品の製造方法。

【請求項4】

油脂の融点が20未満であり、該油脂組成物が冷却操作において速やかに10以下に  
 冷却することによって得られた水中油型乳化物である請求項1又は2記載の油脂含有食品  
 の製造方法。

【請求項5】

油脂含有食品が乳又は乳製品類である請求項1~4のいずれか1項記載の油脂含有食品の  
 製造方法。

**【請求項 6】**

油脂含有食品が飲料類である請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項記載の油脂含有食品の製造方法。  
。