【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4年10月28日(2022.10.28)

【公開番号】特開2021-78385(P2021-78385A)
【公開日】令和3年5月27日(2021.5.27)
【年通号数】公開・登録公報2021-024
【出願番号】特願2019-207526(P2019-207526)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　5/00(2016.01)
Ａ２３Ｇ　1/44(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　5/00　　Ｍ
Ａ２３Ｇ　1/44

【手続補正書】
【提出日】令和4年10月20日(2022.10.20)
【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】
カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体及び／又はナトリウムカゼイネートをタンパク質濃度として５質量％以上含む、高タンパク含有油性成形食品。
【請求項２】
カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体をタンパク質濃度として５質量％以上含み、カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体以外の他のタンパク質を５質量％以上含む高タンパク油性含有成形食品。
【請求項３】
前記他のタンパク質の含有割合を１とした時の、カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体の含有割合が、タンパク質濃度として０．２５以上である、請求項２に記載の高タンパク含有油性成形食品。
【請求項４】
油脂を含む油性組成物に対して、カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体及び／又はナトリウムカゼイネートを添加して、高タンパク含有油性組成物を調整する工程と、前記高タンパク含有油性組成物を成形する工程を含む、高タンパク含有油性成形食品の製造方法。
【請求項５】
タンパク質を１０質量％以上含む高タンパク含有油性成形食品の、食感改良方法であって、
タンパク質として、カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体を用いることで、高タンパク含有油性成形食品のきしみ感を低減することを含む、食感改良方法。
【請求項６】
食品中に含まれるタンパク質の２０質量％以上を、カルシウムカゼイネート－ホスフェート錯体由来のタンパク質とする、請求項５に記載の食感改良方法。