

【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3部門第3区分

【発行日】平成18年6月29日(2006.6.29)

【公開番号】特開2004-161992(P2004-161992A)

【公開日】平成16年6月10日(2004.6.10)

【年通号数】公開・登録公報2004-022

【出願番号】特願2003-136018(P2003-136018)

【国際特許分類】

C 08 B 30/00 (2006.01)

A 23 L 1/10 (2006.01)

C 08 B 30/06 (2006.01)

C 08 B 30/12 (2006.01)

【F I】

C 08 B 30/00

A 23 L 1/10 Z

C 08 B 30/06

C 08 B 30/12

【手続補正書】

【提出日】平成18年5月12日(2006.5.12)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】 低アミロース澱粉から調製される結晶状の線状 - グルカンを含む澱粉組成物であつて：

a) 少なくとも20 % の遅消化性澱粉；

b) 60 % 未満の急速消化性澱粉；

c) DSCによって測定される融点温度、Tp、が70 以上；及び

d) DSCによって測定されるエンタルピー、H、が少なくとも25 J/g；

であり、該組成物が少なくとも90 % 枝切りされていることを特徴とする澱粉組成物。

【請求項2】 少なくとも50 % が2時間以内の消化で消化されることを特徴とする請求項1に記載の澱粉組成物。

【請求項3】 本質的に結晶状の線状 - グルカンから成る、請求項1または2のいずれかに記載の澱粉組成物。

【請求項4】 請求項1～3のいずれか1項に記載の澱粉組成物を製造する方法であつて：

a) 低アミロース澱粉を枝切りする工程、ただし澱粉は少なくとも90 % 枝切りされる；

b) 枝切りされた澱粉を結晶化させる工程；及び

c) 高度に結晶化した枝切りされた澱粉を乾燥させる工程；
を含む方法。

【請求項5】 該澱粉組成物はイソアミラーゼを用いて枝切りされていることを特徴とする請求項4に記載の方法。

【請求項6】 該澱粉は少なくとも95 % 枝切りされていることを特徴とする請求項4または5のいずれかに記載の方法。

【請求項7】 請求項1～3のいずれか1項に記載の澱粉組成物を含む可食製品。