

【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 0 8 B 30/00 (2006.01)

A 2 3 L 1/10 (2006.01)

C 0 8 B 30/06 (2006.01)

C 0 8 B 30/12 (2006.01)

【F I】

C 0 8 B 30/00

A 2 3 L 1/10 Z

C 0 8 B 30/06

C 0 8 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って：

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って：

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。