【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7年7月7日(2025.7.7)

【国際公開番号】WO2024/048176
【出願番号】特願2024-544053(P2024-544053)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　7/157(2016.01)
Ａ２３Ｌ　5/10(2016.01)
Ａ２３Ｌ 13/70(2023.01)
Ａ２３Ｌ 29/219(2016.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　7/157
Ａ２３Ｌ　5/10　　Ｅ
Ａ２３Ｌ 13/70
Ａ２３Ｌ 29/219

【手続補正書】
【提出日】令和7年6月27日(2025.6.27)
【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】
衣を有する畜肉または魚介類加工食品に用いられる粉末状の食感改良剤であって、
油脂加工でん粉を６５質量％以上と、
α化でん粉を１０質量％以上３０質量％以下とを含む食感改良剤。
【請求項２】
さらにオクテニルコハク酸でん粉ナトリウムを含む、請求項１に記載の食感改良剤。
【請求項３】
前記油脂加工でん粉が、アセチル化でん粉、リン酸架橋でん粉および未加工でん粉からなる群から選ばれる１種以上のでん粉に油脂加工を施したものである、請求項１に記載の食感改良剤。
【請求項４】
前記衣を有する畜肉または魚介類加工食品の畜肉または魚介類の表面の少なくとも一部に用いられる、請求項１に記載の食感改良剤。
【請求項５】
衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法であって、
衣材を付着させる前に請求項１～４のいずれか１項に記載の食感改良剤を畜肉または魚介類と混合する工程（１）と、
前記食感改良剤が混合された畜肉または魚介類を加熱調理する工程（２）と、
を含む衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法。
【請求項６】
前記工程（１）前に畜肉または魚介類を調味液に漬け込む、漬け込み工程をさらに含む、請求項５に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法。
【請求項７】
前記食感改良剤の使用量が、畜肉または魚介類の全質量に対して、０質量％超１０質量％以下である、請求項５に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法。

【請求項８】
前記工程（２）が、前記食感改良剤が混合された畜肉または魚介類をフライ調理することを含む、請求項５に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法。
【請求項９】
衣材を付着させる前に請求項１～４のいずれか１項に記載の食感改良剤を畜肉または魚介類と混合する工程（１）と、
前記食感改良剤が混合された畜肉または魚介類を加熱調理する工程（２）と、
を含む衣を有する畜肉または魚介類加工食品の食感改良方法。
【請求項１０】
前記工程（１）前に畜肉または魚介類を調味液に漬け込む、漬け込み工程をさらに含む、請求項９に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の食感改良方法。
【請求項１１】
前記食感改良剤の使用量が、畜肉または魚介類の全質量に対して、０質量％超１０質量％以下である、請求項９に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の食感改良方法。
【請求項１２】
前記工程（２）が、前記食感改良剤が混合された畜肉または魚介類をフライ調理することを含む、請求項９に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品の食感改良方法。
【請求項１３】
請求項１～４のいずれか１項に記載の食感改良剤を含む、衣を有する畜肉または魚介類加工食品。
【請求項１４】
畜肉または魚介類の少なくとも一部に前記食感改良剤が付着している、請求項１３に記載の衣を有する畜肉または魚介類加工食品。