

【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4月14日(2011.4.14)

【公開番号】特開2009-213356(P2009-213356A)

【公開日】平成21年9月24日(2009.9.24)

【年通号数】公開・登録公報2009-038

【出願番号】特願2008-57022(P2008-57022)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/14 (2006.01)

A 2 3 L 1/317 (2006.01)

A 2 3 L 1/48 (2006.01)

【F I】

A 2 3 J 3/14

A 2 3 L 1/317 Z

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成23年2月28日(2011.2.28)

【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】

水溶性多糖類であるアルギン酸ナトリウム、コンニャクマンナン、寒天、カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、タマリンドガム、ペクチンのいずれか1以上を、植物タンパク質に対し10wt%～90wt%配合し、さらに全体に対し20wt%～80wt%の水を添加し、圧力0.5MPa～3.0MPaの範囲で加圧熱処理されて成り、20の常温での吸水能力が13重量倍以上であることを特徴とするタンパク質素材。

【請求項2】

請求項1記載のタンパク質素材を含む畜肉または魚肉補助剤。

【請求項3】

請求項2記載の畜肉または魚肉補助剤を含んだ畜肉または魚肉加工品。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0014

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0014】

本発明に係るタンパク質素材は、水溶性多糖類であるアルギン酸ナトリウム、コンニャクマンナン、寒天、カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、タマリンドガム、ペクチンのいずれか1以上を、植物タンパク質に対し10wt%～90wt%配合し、さらに全体に対し20wt%～80wt%の水を添加し、圧力0.5MPa～3.0MPaの範囲で加圧熱処理されて成り、20の常温での吸水能力が13重量倍以上であることを特徴とする。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0015

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0015】

また、前記水溶性多糖類にコンニャクマンナンとカラギナンとを併用して用いたことを特徴とする。

また、前記植物タンパク質および水溶性多糖類に分散剤を配合して加圧熱処理されたことを特徴とする。

分散剤が単糖、二糖、オリゴ糖、デキストリンなどの糖類であることを特徴とする。

【手続補正4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0017

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0017】

また上記タンパク質素材の製造方法は、水溶性多糖類であるアルギン酸ナトリウム、コンニャクマンナン、寒天、カラギナン、ローカストビーンガム、タラガム、タマリンドガム、ペクチンのいずれか1以上を、植物タンパク質に対し10wt%～90wt%配合し、さらに全体に対し20wt%～80wt%の水を添加し、圧力0.5MPa～3.0MPaの下で加圧熱処理することを特徴とする。

【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0026

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0026】

以下に実施例を示す。

〔実施例1～9〕

表1の多糖類にて畜肉または魚肉補助剤の作製を行った。具体的には表1の多糖類30部、植物タンパクとして大豆タンパク（フジプロ：不二製油社製）60部、分散剤としてデキストリン（#2 松谷化学工業社製）10部を加えて混合し、二軸エクストルーダー（日本製鋼所社製 TEX-32F）を用いて連続的に倍量の水と共に供給して加熱加圧処理を行った。処理条件は温度160、加圧圧力2MPa、スクリュー回転数460rpmとした。処理後乾燥し粉碎機にて粉末化した。