

【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25年6月13日 (2013.6.13)

【公表番号】特表2012-524546(P2012-524546A)  
 【公表日】平成24年10月18日 (2012.10.18)  
 【年通号数】公開・登録公報2012-042  
 【出願番号】特願2012-507381(P2012-507381)  
 【国際特許分類】

A 2 3 L 1/10 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 2 3 G 3/50 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/10 Z

A 2 3 L 1/30 B

A 2 3 G 3/00 1 0 2

【手続補正書】

【提出日】平成25年4月17日 (2013.4.17)

【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】

バインダ原料およびシリアル混合物を含むシリアル製品であって、前記バインダ原料は、ステアリドン酸 (S D A) 強化油およびレシチンを含み、ここに、前記 S D A 強化油は 1 0 % (重量) ~ 3 0 % (重量) の S D A を有する、シリアル製品。

【請求項 2】

前記 S D A 強化油は、S D A 強化大豆油である、請求項 1 に記載のシリアル製品。

【請求項 3】

前記バインダ原料は、( i ) 大豆油、キャノーラ油、トウモロコシ油、菜種油、椰子油、およびそれらの組み合わせから成る群から選択される液体油；( i i ) 糖シロップおよび糖アルコールから成る群から選択される少なくとも 1 つの甘味料；または ( i i i ) 保湿剤、酸化防止剤、および塩のうちの少なくとも 1 つをさらに含む、請求項 1 または 2 に記載のシリアル製品。

【請求項 4】

前記シリアル混合物は、ロールドオート、ナゲット/クリスプ微粒子、ドライミリングされたコーンミール、小麦、米、大麦、およびそれらの組み合わせのうちの少なくとも 1 つを含む、請求項 1 または 2 に記載のシリアル製品。

【請求項 5】

スナックバーの形態である、請求項 1 または 2 に記載のシリアル製品。

【請求項 6】

前記バインダ原料は、( i ) 大豆油、キャノーラ油、トウモロコシ油、菜種油、椰子油、およびそれらの組み合わせから成る群から選択される液体油；( i i ) 糖シロップおよび糖アルコールから成る群から選択される少なくとも 1 つの甘味料；または ( i i i ) 保湿剤、酸化防止剤、および塩のうちの少なくとも 1 つをさらに含む、請求項 5 に記載のスナックバー。

【請求項 7】

前記バインダ原料は、約 0.5 % (重量) ~ 約 1.5 % (重量) のレシチン、約 1.0 % (重量) ~ 約 5.0 % (重量) の保湿剤、約 0.005 % (重量) ~ 約 0.02 % (重量) の酸化防止剤、および約 0.2 % (重量) ~ 約 1.0 % (重量) の塩をさらに含む、請求項 5 に記載のスナックバー。

【請求項 8】

前記シリアル混合物は、ロールドオート、ナゲット/クリスプ微粒子、ドライミリングされたコーンミール、小麦、米、大麦、およびそれらの組み合わせのうち少なくとも 1 つを含む、請求項 5 に記載のスナックバー。

【請求項 9】

キャラメル、チョコレート、ヨーグルト、果実、ナッツ、グレイン、およびそれらの組み合わせから成る群から選択されるコーティングをさらに含む、請求項 5 に記載のスナックバー。

【請求項 10】

前記スナックバーは、多層スナックバーである、請求項 5 に記載のスナックバー。

【請求項 11】

人が消費するための請求項 1 または 2 に記載のシリアル製品を生産する方法であって、

- a. ステアリドン酸 (SDA) 強化油およびレシチンを含むバインダ原料を提供することと、
  - b. シリアル混合物を提供することと、
  - c. 前記バインダ原料で前記シリアル混合物をコーティングして、前記シリアル製品を作製することと、
- を含む、方法。

【請求項 12】

約 105 °F (41) ~ 約 110 °F (43) の温度まで前記甘味料および前記保湿剤を加熱して、前記 SDA 強化大豆油と配合する前に液体構成物質を形成することをさらに含む、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 13】

塩および酸化防止剤のうちの少なくとも 1 つと前記液体構成物質を混合することと、前記 SDA 強化大豆油と配合する前に、約 160 °F (71.1) ~ 約 170 °F (76.7) の温度まで前記混合物を加熱することと、をさらに含む、請求項 12 に記載の方法。

【請求項 14】

前記シリアル製品をシート状に広げることと、前記シート状シリアル製品を、約 30 分間放置させることと、をさらに含む、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 15】

キャラメル、チョコレート、ヨーグルト、果実、ナッツ、グレイン、およびそれらの組み合わせから成る群から選択されるコーティングで前記シート状シリアル製品をコーティングすることをさらに含む、請求項 14 に記載の方法。