

【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3年2月18日(2021.2.18)

【公開番号】特開2020-78340(P2020-78340A)

【公開日】令和2年5月28日(2020.5.28)

【年通号数】公開・登録公報2020-021

【出願番号】特願2020-30855(P2020-30855)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/24 (2016.01)

A 2 3 L 11/00 (2021.01)

【F I】

A 2 3 L 27/24

A 2 3 L 11/00 Z

【手続補正書】

【提出日】令和2年12月25日(2020.12.25)

【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】

豆乳の、乳酸菌および酵母による発酵物（乳酸菌・酵母発酵物）を有効成分とする、豆乳の青臭味マスキング、畜肉または魚肉の軟化、植物タンパク質臭マスキング、香辛料による刺激のエンハンス、カカオ風味向上、牛乳または豆乳の光劣化臭の抑制、乳感向上、味噌の穀物風味の向上、魚肉臭マスキング、畜肉臭マスキング、果実感向上、および納豆臭マスキングからなる群より選択されるいずれかのための、発酵調味料組成物。

【請求項2】

乳酸菌が、ラクトバチルス・ラムノサス (*Lactobacillus rhamnosus*)、ペディオコッカス・アシドラクティチ (*Pediococcus acidilactici*)、ラクトバチルス・コンフュサス (*Lactobacillus confusus*)、ラクトバチルス・メールファメンタス (*Lactobacillus mle fermentans*)、ラクトバチルス・パラカゼイ (*Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*)、ラクトバチルス・ブルガリカス (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*)、ラクトコッカス・ラクティス (*Lactococcus lactis*)、ラクトバチルス・アシドフィラス (*Lactobacillus acidophilus*)、およびラクトバチルス・ヘルベティカス (*Lactobacillus helveticus*) からなる群より選択されるいずれかである、請求項1に記載の発酵調味料組成物。

【請求項3】

酵母が、サッカロマイセス・セレビジエ (*Saccharomyces cerevisiae*)、サッカロマイセス・サケ (*Saccharomyces sake*)、サッカロマイセス・ベティカス (*Saccharomyces beticus*)、シゾサッカロマイセス・ポンベ (*Schizosaccharomyces pombe*) からなる群より選択されるいずれかである、請求項1または2に記載の発酵調味料組成物。

【請求項4】

請求項1～3のいずれか1項に定義された乳酸菌・酵母発酵物の有効量を含む、食品。

【請求項5】

乳酸菌・酵母発酵物を、固形分6.5%の乳酸菌・酵母発酵物に換算して、0.1～2.0%含む、請求項4に記載の食品。

【請求項6】

請求項 1～3 のいずれか 1 項に定義された乳酸菌・酵母発酵物の有効量を添加する工程を含む、畜肉もしくは魚肉、豆乳、植物タンパク質、香辛料、力カオ由来原料、牛乳、味噌、トマトもしくは果実、または納豆を原料に含む食品の製造方法。

【請求項 7】

請求項 1～3 のいずれか 1 項に定義された乳酸菌・酵母発酵物の有効量を添加する工程を含む、豆乳の青臭味マスキング、畜肉もしくは魚肉の軟化、植物タンパク質臭マスキング、香辛料による刺激のエンハンス、力カオ風味向上、牛乳または豆乳の光劣化臭の抑制、乳感向上、味噌の穀物風味の向上、魚肉臭マスキング、畜肉臭マスキング、果実感向上、および納豆臭マスキングからなる群より選択されるいずれかのための方法。

【請求項 8】

豆乳の乳酸菌発酵物を酵母でさらに発酵する工程を含む、乳酸菌・酵母発酵物を有効成分とする、発酵調味料組成物の製造方法。

【請求項 9】

有効成分が、乳酸菌・酵母発酵物の分子量に基づき分画された画分であって、下限の分子量が 75～1,800 であり、上限の分子量が 2,200～10,000 である画分を含む、請求項 1～3 のいずれか 1 項に記載の発酵調味料組成物。

【請求項 10】

豆乳の、乳酸菌・酵母発酵物の分子量 500～3,500 の画分を含む、畜肉もしくは魚肉の軟化、豆乳の青臭味マスキング、植物タンパク質臭マスキング、香辛料による刺激のエンハンス、力カオ風味向上、牛乳または豆乳の光劣化臭の抑制、乳感向上、味噌の穀物風味の向上、魚肉臭マスキング、畜肉臭マスキング、果実感向上、および納豆臭マスキングからなる群より選択されるいずれかのための剤。

【請求項 11】

原料の乳酸菌発酵物を酵母でさらに発酵する工程により得られた乳酸菌・酵母発酵物を有効成分とする、豆乳の青臭味マスキングのための剤。