

【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・メルファメンタス (*Lactobacillus mellefermentans*)、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・ボンベ (*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、カカオ由来原料、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、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、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。