

【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11月7日(2013.11.7)

【公開番号】特開2012-40017(P2012-40017A)

【公開日】平成24年3月1日(2012.3.1)

【年通号数】公開・登録公報2012-009

【出願番号】特願2011-231935(P2011-231935)

【国際特許分類】

A 2 3 C 19/076 (2006.01)

【FI】

A 2 3 C 19/076

【手続補正書】

【提出日】平成25年9月19日(2013.9.19)

【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】

脱脂乳またはホエイをナノ濾過処理し、1.3倍以上に濃縮した脱脂濃縮乳または濃縮ホエイを含む流体を原料とし、前記原料のタンパク質の重量1に対するカリウムの重量比が0.04以下であることを特徴とする、フレッシュチーズの製造方法。

【請求項2】

脱脂乳またはホエイをナノ濾過処理し、1.4~2倍に濃縮した脱脂濃縮乳または濃縮ホエイを含む流体を原料とすることを特徴とする、請求項1に記載のフレッシュチーズの製造方法。

【請求項3】

脱脂濃縮乳または濃縮ホエイを含む流体へクリームを加えることを特徴とする、請求項1または2に記載のフレッシュチーズの製造方法。

【請求項4】

請求項1~3のいずれか一項に記載の製造方法を用いて製造したフレッシュチーズであって、脂肪の含量が0~2重量%およびタンパク質の含量が12~25重量%であることを特徴とする、前記フレッシュチーズ。

【請求項5】

請求項1~3のいずれか一項に記載の製造方法を用いて製造したフレッシュチーズであって、脂肪の含量が20~40重量%およびタンパク質の含量が5~15重量%以上であることを特徴とする、前記フレッシュチーズ。