

【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7年2月28日(2025.2.28)

【国際公開番号】WO2022/209898

【出願番号】特願2023-510911(P2023-510911)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/14(2006.01)

A 2 3 L 13/00(2016.01)

A 2 3 L 5/00(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 J 3/14

A 2 3 L 13/00 Z

A 2 3 L 5/00 J

【手続補正書】

【提出日】令和7年2月19日(2025.2.19)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

-ラクトン類及び/又は -ラクトン類を含有する微生物発酵物を含み、 -ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で1 p p b以上である、蛋白質を15~95重量%含む組織状植物性蛋白素材。

【請求項2】

-ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で5 p p b以上である、請求項1記載の組織状植物性蛋白素材。

30

【請求項3】

-ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で10 p p b以上である、請求項1記載の組織状植物性蛋白素材。

【請求項4】

乳酸菌及び/又は酵母による微生物発酵物である請求項1~3何れか1項記載の組織状植物性蛋白素材。

【請求項5】

請求項1~4何れか1項記載の組織状植物性蛋白素材を含有する肉代替素材。

【請求項6】

蛋白質原料及び -ラクトン類及び/又は -ラクトン類を含有する微生物発酵物を含む原料をエクストルーダーに導入して混練及び加圧加熱をし、エクストルーダーの出口に設置されたダイより原料を常圧下に押し出して組織化する、 -ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で1 p p b以上であり、蛋白質を15~95重量%含む組織状植物性蛋白素材の製造方法。

40

【請求項7】

-ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で5 p p b以上である、請求項6記載の組織状植物性蛋白素材の製造方法。

【請求項8】

-ラクトン類及び/又は -ラクトン類の含有量が重量基準で10 p p b以上である、請求項6記載の組織状植物性蛋白素材の製造方法。

50

【請求項 9】

乳酸菌及び／又は酵母による微生物発酵物である請求項 6 ~ 8 何れか 1 項記載の組織状植物性蛋白素材の製造方法。

10

20

30

40

50