

【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28年11月10日(2016.11.10)

【公開番号】特開2015-84687(P2015-84687A)

【公開日】平成27年5月7日(2015.5.7)

【年通号数】公開・登録公報2015-030

【出願番号】特願2013-224431(P2013-224431)

【国際特許分類】

A 23 L 33/21 (2016.01)

【F I】

A 23 L 1/308

【手続補正書】

【提出日】平成28年9月26日(2016.9.26)

【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】

えん麦のふすまから得られる食品組成物であって、

- グルカンを10質量%以上、

食物繊維を30質量%以上、

タンパク質を18質量%以上、

脂肪を8質量%以上、

糖質を40質量%以下

含んでなることを特徴とする、食品組成物。

【請求項2】

前記えん麦のふすまが、ハダカエンバクのふすまである、請求項1に記載の食品組成物。

。

【請求項3】

前記脂質の80質量%以上が不飽和脂肪酸である、請求項1または2に記載の食品組成物。

【請求項4】

請求項1～3のいずれか一項に記載の食品組成物の製造方法であって、

えん麦のふすまを、75～150の範囲で温度を上げながら粉碎し、その細胞壁を物理的に破壊して - グルカンを破碎物中に遊離させる粉碎工程と、

前記破碎物に、フィターゼ、セルラーゼ、リゾチーム、およびキシラーゼからなる群から選択される少なくとも一つの酵素を作用させる工程と

を少なくとも含んでなることを特徴とする、食品組成物の製造方法。

【請求項5】

えん麦が、ハダカエンバクである、請求項4に記載の製造方法。

【請求項6】

前記粉碎工程が、前記ふすまを、加熱下、物理的圧力を加えて、前記ふすまの細胞壁を膨張させ破壊することにより行われる、請求項4または5に記載の製造方法。

【請求項7】

前記物理的圧力が、摩擦剪断力である、請求項6に記載の製造方法。

【請求項8】

前記破碎物に作用させる酵素が、フィチン酸を分解するのに有効な量のフィターゼである、請求項4～7のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項9】

酵素を作成させた工程の後に、デンプンの 化工程および／または微粉化工程をさらに含んでなる、請求項4～8のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項10】

血糖値上昇抑制および／またはコレステロール低下用の、請求項1～3のいずれか一項に記載の食品組成物。

【請求項11】

請求項1～3のいずれか一項に記載の食品組成物を含んでなる、食品添加物。

【請求項12】

請求項1～3のいずれか一項に記載の食品組成物を含んでなる、食品。

【請求項13】

血糖値上昇抑制および／またはコレステロール低下用の、請求項12に記載の食品。