

【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 1 年 5 月 9 日 (2019.5.9)

【公表番号】特表 2016-515813 (P2016-515813A)
 【公表日】平成 28 年 6 月 2 日 (2016.6.2)
 【年通号数】公開・登録公報 2016-034
 【出願番号】特願 2016-502580 (P2016-502580)
 【国際特許分類】

A 23C 19/082 (2006.01)

【FI】

A 23C 19/082

【誤訳訂正書】

【提出日】平成 31 年 4 月 1 日 (2019.4.1)

【誤訳訂正 1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

酵素作用によって生成され、初期水分含量を含むタンパク質性のナチュラルチーズを準備し、

塩基を含むタンパク質構造の改変成分で前記ナチュラルチーズを処理して改変ナチュラルチーズを得、前記改変成分は、前記ナチュラルチーズのタンパク質の構造を改変する量及び pH であり、改変は前記ナチュラルチーズに流動性を与え、前記改変は、前記改変中に調理することなく、かつ酸処理前に調理することのないものであり、

前記改変ナチュラルチーズを、酸を含む香味組成物で処理し、前記香味組成物は、前記改変ナチュラルチーズを再構成する量及び pH であり、再構成ナチュラルチーズ製品に所定の香味特性を与えるものである再構成ナチュラルチーズ製品を製造する方法。

【請求項 2】

前記塩基は、食品グレードの水酸化物である請求項 1 の方法。

【請求項 3】

前記改変ナチュラルチーズの pH は、5.0 ~ 12.5 である請求項 2 の方法。

【請求項 4】

前記改変ナチュラルチーズの前記 pH は、8.0 ~ 10.0 である請求項 3 の方法。

【請求項 5】

前記酸が、食品グレードのプロトン酸から選択される請求項 1 の方法。

【請求項 6】

前記再構成ナチュラルチーズの前記 pH は、3.5 ~ 7.5 である請求項 1 の方法。

【請求項 7】

再構成ナチュラルチーズ製品の pH は、4.5 ~ 6.0 である請求項 6 の方法。

【請求項 8】

植物性タンパク質、乳タンパク質及びそれらの組み合わせから選択されるタンパク質成分を導入して、前記再構成ナチュラルチーズ製品の含水量に影響を与える請求項 1 の方法。

【請求項 9】

前記香味組成物が、パルメザン、フェタチーズ、ゴーダ、カマンベール及びブルーチーズ香味料から選択される香味成分を含む請求項 1 に記載の方法。

【請求項 10】

前記ナチュラルチーズは、ナチュラルチーズの製造の副産物及びナチュラルチーズの取り扱い作業の副産物から選択される請求項 1 の方法。

【請求項 11】

モッツァレラ及びチェダーチーズから選択され、酵素作用によって製造されたタンパク性のナチュラルチーズを準備し、

食品グレードの水溶性塩基を含むタンパク質構造の改変成分で前記ナチュラルチーズを処理して改変ナチュラルチーズを得、前記改変成分は、前記ナチュラルチーズに液体稠度を与える量及び pH であり、改変は、前記改変中に調理することなく、かつ酸処理前に調理することのないものであり、

前記改変ナチュラルチーズを、食品グレードの水溶性プロトン酸を含む香味組成物で処理し、前記香味組成物は、前記改変ナチュラルチーズを再構成する量及び pH であり、再構成ナチュラルチーズ製品に所定の香味特性を与えるものである再構成チーズ製品を製造する方法。

【請求項 12】

前記改変成分は、食品グレードの水溶性水酸化物である請求項 11 の方法。

【請求項 13】

前記改変ナチュラルチーズの前記 pH は、8.0 ~ 10.0 である請求項 12 の方法。

【請求項 14】

前記プロトン酸が、食品グレードの有機又は無機酸から選択される請求項 11 の方法。

【請求項 15】

前記再構成ナチュラルチーズ製品の前記 pH は、4.5 ~ 6.0 である請求項 14 の方法。

【請求項 16】

ナチュラルチーズ製品は、前記ナチュラルチーズの香味と異なる香味特性を有する請求項 11 の方法。

【請求項 17】

前記香味組成物が、パルメザン、フェタチーズ、ゴーダ、カマンベール及びブルーチーズ香味料から選択される香味成分を含む請求項 16 に記載の方法。

【請求項 18】

酵素作用によって生成されたタンパク質性のナチュラルチーズを準備し、

食品グレードの水溶性の塩基を含む改変成分で前記ナチュラルチーズを処理して改変ナチュラルチーズを得、前記改変成分は、前記ナチュラルチーズのタンパク質の構造を改変する量及び pH であり、改変は、前記改変中に調理することなく、かつ酸処理直前に調理することのないものであり、

前記改変ナチュラルチーズを、食品グレードの水溶性の酸を含む香味組成物で処理し、前記香味組成物は、前記改変ナチュラルチーズを再構成する量及び pH である、ナチュラルチーズ製品を製造するためにタンパク質構造改変を使用する方法。

【請求項 19】

前記改変ナチュラルチーズは、液体稠度を有する請求項 18 の方法。

【請求項 20】

前記再構成は、前記ナチュラルチーズのタンパク構造に戻す請求項 19 の方法。

【請求項 21】

前記再構成は、前記ナチュラルチーズとは異なる前記ナチュラルチーズ製品を製造する請求項 19 の方法。

【請求項 22】

前記ナチュラルチーズはモッツァレラ及びチェダーチーズから選択され、前記ナチュラルチーズ製品はパルメザンチーズ、フェタチーズ、ゴーダ、カマンベール及びブルーチーズから選択される請求項 21 の方法。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0033

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0033】

図1は、例示のみのために提供され、本発明の範囲を限定するものではない。本発明を認識する当業者によって理解されるように、チーズ原料は、種々のチェダー、モントレージャック、スイス及びモッツァレラチーズの種類及びそれらの組み合わせから、相応する相対的価値がある他のチーズとともに選択することができる。例えば、このような原料は、カットラップ事業からトリム生成の副産物によるいかなるチーズ、または所定のチーズの多様性と交換に許容される標準仕様の内外の任意のチーズ材料とすることができる。選択には、1以上のチーズ原料又は再構成チーズ製品の水分及び脂肪量を考慮に入れることができる。後者に関しては、本発明の方法は、特に、限定されることなく、特定のチェダーチーズ、パルメザンチーズ、ロマノ、プロヴォローネ、スイス、ゴーダ、カマンベールチーズ、モッツァレラ又はブルー型再構成チーズ製品を設計し、提供するように調整することができる。経済的観点から、このような製品は、それが調整された出発物質と比較して、これらのより高い相対価値のそれら又は他の様々なチーズから選択することができる。このような再構成製品は、対応香味組成物及びその香気成分によってのみ限定される。