

【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22年11月25日(2010.11.25)

【公表番号】特表2010-507379(P2010-507379A)

【公表日】平成22年3月11日(2010.3.11)

【年通号数】公開・登録公報2010-010

【出願番号】特願2009-533796(P2009-533796)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/00 (2006.01)

A 2 3 L 1/48 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/00 M

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成22年10月8日(2010.10.8)

【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】

植物性食品を調製するための方法であつて：

a ) 植物性タンパク質を、アルギン酸および／またはカラギーナンからなる群より選択される親水コロイドと混合することによりタンパク質 親水コロイド組成物を調製する工程、

b ) 工程a ) の組成物を水性の二以上の原子価のイオンの溶液または懸濁液とブレンドし、それにより纖維性産物を得る工程、

c ) 工程b ) において得られた纖維性産物を rinsing する工程、

d ) 場合により、工程c ) の rinsing した纖維性産物を濃縮する工程、および

e ) 工程d ) の纖維性産物を加工して、それにより該植物性食品を得る工程を含み、

工程e ) における纖維性産物の加工前に、粉末状の非動物性結合剤を工程d ) の纖維性産物とブレンドする追加の工程を含むことを特徴とする方法。

【請求項2】

非動物性結合剤が15重量%未満の水分含量を有する、請求項1記載の方法。

【請求項3】

工程a ) において適用する植物性タンパク質が、大豆、エンドウマメ、ルピナス、ナタネ、ジャガイモ、豆、トウモロコシ、または米を含む群より選択される植物に由来する、請求項1または2記載の方法。

【請求項4】

親水コロイド／植物性タンパク質の比が5と0.05の間に含まれる、タンパク質 親水コロイド組成物を調製することを含む、請求項1から3のいずれか一項記載の方法。

【請求項5】

工程b ) が組成物へのイオン水溶液の混合または噴霧を含む、請求項1から4のいずれか一項記載の方法。

【請求項6】

イオン溶液を0.1～30% w/wの間の濃度で適用する、請求項1から5のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 7】**

イオン溶液を0.05と5の間のイオン溶液／組成物の比で適用する、請求項1から6のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 8】**

非動物性結合剤が、大豆、エンドウマメ、ルピナス、ナタネ、ジャガイモ、豆、トウモロコシまたは米を含む群より選択される植物に由来する植物性タンパク質を本質的に含む、請求項1から7のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 9】**

非動物性結合剤に含まれる植物性タンパク質が、植物性タンパク質単離物、植物性タンパク質粉末、および／または植物性タンパク質濃縮物を含む群より選択される、請求項8記載の方法。

**【請求項 10】**

非動物性結合剤に含まれる植物性タンパク質が、少なくとも80乾燥重量%のタンパク質を含む、請求項8または9記載の方法。

**【請求項 11】**

非動物性結合剤に含まれる植物性タンパク質が、10乾燥重量%未満の脂肪を含む、請求項8、9、または10記載の方法。

**【請求項 12】**

非動物性結合剤に含まれる植物性タンパク質が、少なくとも60%のタンパク質分散指数(PDI)を有する、請求項8から11のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 13】**

非動物性結合剤が5%w/wと15%w/wの間の濃度で纖維性産物に適用される、請求項1から12のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 14】**

産物の加工が、所望の三次元形状に産物を成形することを含む、請求項1から13のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 15】**

150と220の間の温度で1から15分間成形した産物を加熱することをさらに含む、請求項1から14のいずれか一項記載の方法。

**【請求項 16】**

請求項1から15のいずれか一項記載の方法の工程a)からc)またはa)からd)を実施することにより入手可能な纖維性産物。

**【請求項 17】**

少なくとも8%w/wのタンパク質含量、および10%w/wより低い脂肪含量を有する、請求項16記載の纖維性産物。

**【請求項 18】**

請求項1から15のいずれか一項記載の方法を実施することにより入手可能な植物性食品。

**【請求項 19】**

少なくとも10%w/wのタンパク質含量および10%w/w未満の脂肪含量を有する、請求項18記載の纖維性産物。