

【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10月31日 (2013.10.31)

【公開番号】特開2012-125179(P2012-125179A)

【公開日】平成24年7月5日 (2012.7.5)

【年通号数】公開・登録公報2012-026

【出願番号】特願2010-279344(P2010-279344)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/02 (2006.01)

A 2 3 L 2/52 (2006.01)

A 2 3 L 1/212 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/02

A 2 3 L 2/02 E

A 2 3 L 2/02 A

A 2 3 L 2/00 F

A 2 3 L 1/212 A

【手続補正書】

【提出日】平成25年9月17日 (2013.9.17)

【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】

野菜及び / 又は果実を、次の処理 (A) 及び処理 (B) :

(A) 25 ~ 60 でセルラーゼ及びペクチナーゼを用いる酵素処理、

(B) 機械的剪断処理

を同時に行う工程を含み、処理 (A) における酵素総量が野菜及び / 又は果実の食物繊維量 1 g に対して 0.15 ~ 0.4 g であり、かつ酵素総量中のセルラーゼ量が 10 ~ 70 質量%であり、野菜及び / 又は果実の食物繊維量 1 g に対するペクチナーゼ量が 0.07 ~ 0.32 g である、野菜汁及び / 又は果汁の製造方法。

【請求項 2】

得られる野菜汁及び / 又は果汁の不溶性固形分表面積が $65 \text{ cm}^2 / (\text{g} - \text{野菜汁及び / 又は果汁})$ 以上である請求項 1 記載の製造方法。

【請求項 3】

得られる野菜汁及び / 又は果汁の不溶性固形分の体積平均粒径が $60 \text{ } \mu\text{m}$ 以下である請求項 1 又は 2 記載の製造方法。

【請求項 4】

不溶性固形分を 0.4 ~ 5 質量%含有し、不溶性固形分の体積平均粒径が $5 \sim 60 \text{ } \mu\text{m}$ 、不溶性固形分表面積が $65 \text{ cm}^2 / (\text{g} - \text{野菜汁及び / 又は果汁})$ 以上である、野菜汁及び / 又は果汁。

【請求項 5】

20 における粘度が $1 \sim 40 \text{ mPa} \cdot \text{s}$ である、請求項 4 記載の野菜汁及び / 又は果汁。