

【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／又は果実の食物纖維量1gに対して0.15～0.4gであり、かつ酵素総量中のセルラーーゼ量が10～70質量%であり、野菜及び／又は果実の食物纖維量1gに対するペクチナーゼ量が0.07～0.32g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65cm<sup>2</sup>／(g-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60μm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5～60μm、不溶性固形分表面積が65cm<sup>2</sup>／(g-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1～40mPa·sである、請求項4記載の野菜汁及び／又は果汁。