

【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12月19日(2013.12.19)

【公開番号】特開2012-100647(P2012-100647A)

【公開日】平成24年5月31日(2012.5.31)

【年通号数】公開・登録公報2012-021

【出願番号】特願2011-85049(P2011-85049)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/20 A

【手続補正書】

【提出日】平成25年11月5日(2013.11.5)

【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】

大豆蛋白質及び大豆食物繊維を含有し、蛋白質含量が無脂固形分重量あたり 35 ～ 85 重量％であって、蛋白質の L C I 値が 60 以上である粉末状大豆素材を、使用したことを特徴とする食用組成物。

【請求項 2】

該粉末状大豆素材の大豆食物繊維含量が蛋白質に対して 15 ～ 130 重量％である、請求項 1 記載の食用組成物。

【請求項 3】

粉末状組成物、乳化組成物、焼きもしくは揚げ菓子、練り製品、又は半固形状ないしゲル状組成物である、請求項 1 又は 2 記載の食用組成物。

【請求項 4】

食用組成物が、蛋白質又は食物繊維を強化したものである、請求項 1 ～ 3 の何れか 1 項記載の食用組成物。

【請求項 5】

大豆蛋白質及び大豆食物繊維を含有し、蛋白質含量が無脂固形分重量あたり 35 ～ 85 重量％であって、蛋白質の L C I 値が 60 以上である粉末状大豆素材を食用組成物中に配合することを特徴とする食用組成物の物性改良方法。

【請求項 6】

物性が分散性、保水性、保水性、乳化安定性、酸化安定性又は食感である請求項 5 記載の食用組成物の物性改良方法。