【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17年7月21日(2005.7.21)

【公開番号】特開2002-335899(P2002-335899A)
【公開日】平成14年11月26日(2002.11.26)
【出願番号】特願2001-148742(P2001-148742)
【国際特許分類第７版】
　Ａ２３Ｌ　1/212
【ＦＩ】
　Ａ２３Ｌ　1/212　１０２Ｚ

【手続補正書】
【提出日】平成16年11月26日(2004.11.26)
【手続補正１】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】特許請求の範囲
【補正方法】変更
【補正の内容】
【特許請求の範囲】
【請求項１】
以下の工程イ、工程ロおよび工程ハを含む食材の製造方法。
（工程イ）　コンニャク精粉を水で膨潤溶解してペースト状コンニャクを得る工程
（工程ロ）　前記ペースト状コンニャクに塩基性塩類を添加するか、又は前工程において塩基性塩類を添加してアルカリ処理をなす工程
（工程ハ）　アルカリ処理後のペースト状コンニャクのｐＨを４．５以下に低減する工程
【請求項２】
工程ハのｐＨの低減を、乳酸、クエン酸、酢酸、コハク酸酒石酸、グルコン酸およびリンゴ酸からなる群から選択された少なくとも１種の化合物を添加することにより行う請求項１の食材の製造方法。
【請求項３】
工程イ、工程ロおよび工程ハの後に、さらに以下の工程ニを含む請求項１または２の食材の製造方法。
（工程ニ）　ペースト状コンニャクを酵素処理して水性状コンニャクを得る工程
【請求項４】
工程ニの酵素処理を、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ、ペクチナーゼ、プロテアーゼ及びガラクトマンナーゼからなる群から選ばれた少なくとも一種の酵素を用いて行う請求項３の食材の製造方法。
【請求項５】
工程イ、工程ロ、工程ハおよび工程ニの後に、さらに以下の工程ホを含む請求項３または４の食材の製造方法。
（工程ホ）　水性状コンニャク中のコンニャク塊粒を断裁する工程
【請求項６】
工程ホの断裁を回転フードカッター又はホモジナイザーを用いて行う請求項５の食材の製造方法。
【請求項７】
請求項１または２に記載の製造方法により製造される食材。
【請求項８】
請求項３または４に記載の製造方法により製造される食材。

【請求項９】
請求項５または６に記載の製造方法により製造される食材。
【請求項１０】
請求項７に記載の食材を配合した飲料及び食品。
【請求項１１】
請求項８に記載の食材を配合した飲料及び食品。
【請求項１２】
請求項９に記載の食材を配合した飲料及び食品。