

【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8月12日(2010.8.12)

【公表番号】特表2010-508829(P2010-508829A)

【公表日】平成22年3月25日(2010.3.25)

【年通号数】公開・登録公報2010-012

【出願番号】特願2009-535570(P2009-535570)

【国際特許分類】

A 2 3 G 4/00 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/30

A 2 3 G 3/00 1 0 1

A 2 3 L 1/30 Z

【手続補正書】

【提出日】平成22年6月23日(2010.6.23)

【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】

少なくとも1つの高甘味度甘味料、少なくとも1つのテクスチャー付与剤、及び2つ又はそれ以上の低カロリー膨張剤を含むゲル状低カロリーの甘い菓子類製品であって、前記製品は5～30%の水分含有量、5～50%のテクスチャー付与剤及び15%以下の糖アルコールを有する菓子類製品。

【請求項2】

オリゴフルクトースが低カロリー膨張剤の1つとして存在する、請求項1に記載の菓子類製品。

【請求項3】

1～20重量%のオリゴフルクトースが存在する請求項2に記載の菓子類製品。

【請求項4】

前記製品が低カロリー膨張剤の1つとして難消化性デキストリンを含む請求項1に記載の菓子類製品。

【請求項5】

1～20重量%の難消化性デキストリンが存在する請求項4に記載の菓子類製品。

【請求項6】

前記製品が低カロリー膨張剤としてポリデキストロース、オリゴフルクトース及び難消化性デキストリンの組み合わせを含む請求項1に記載の菓子類製品。

【請求項7】

前記製品が5～50%（重量）ポリデキストロース、1～15%（重量）オリゴフルクトース及び1～15%（重量）難消化性デキストリンを含む請求項6に記載の菓子類製品。

。

【請求項8】

ゲル状低カロリーの甘い菓子類製品がゲル化／煮詰め処置に関連して形成された三次元分子ネットワークを有する固体食品組成物である、請求項1～7の何れか一項に記載の菓

子類製品。

【請求項 9】

ゲル状低カロリーの甘い菓子類製品がガム、ゼリー及びリコリスから選択される、請求項 1 ~ 8 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 10】

ゼラチン、ペクチン、カラギーナン、アラビアゴム、アガー、アガードンプン、加工デンプン、及びそれらの混合物から選択される少なくとも1つのテクスチャー付与剤を含む、請求項 1 ~ 9 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 11】

高甘味度甘味料が金属イオンを部分的又は完全に有さない請求項 1 ~ 10 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 12】

アスパルテーム-アセスルファム塩を含む請求項 1 1 に記載の菓子類製品。

【請求項 13】

1つ又はそれ以上の香味料を含む請求項 1 ~ 12 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 14】

甘い香味料として認識される香味料を含む請求項 1 3 に記載の菓子類製品。

【請求項 15】

前記製品が酸を含む請求項 1 ~ 14 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 16】

前記製品が糖及び糖アルコールを有さない請求項 1 ~ 15 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 17】

前記製品がテクスチャー付与剤としてエンドウ豆デンプンを含む請求項 1 ~ 16 の何れか一項に記載の菓子類製品。

【請求項 18】

請求項 1 ~ 17 の何れか一項に記載のゲル状低カロリー菓子類製品を製造する方法であつて、前記方法は2つ又はそれ以上の低カロリー膨張剤と少なくとも1つの高甘味度甘味料及び少なくとも1つのテクスチャー付与剤とを混合することを含む製造方法。