

【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30年4月12日(2018.4.12)

【公開番号】特開2017-192356(P2017-192356A)

【公開日】平成29年10月26日(2017.10.26)

【年通号数】公開・登録公報2017-041

【出願番号】特願2016-85553(P2016-85553)

【国際特許分類】

A 2 3 L 17/00 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 17/00 Z

【手続補正書】

【提出日】平成30年3月2日(2018.3.2)

【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】

マンナンを含む纖維状部と、該纖維状部間を結着し且つマンナンを含む結着部とを有し、前記纖維状部は、マンナンのヒドロゲルが脱水により変性されたものである、エビ肉様食品。

【請求項2】

前記纖維状部は、それを長手方向と垂直な面で切断した断面の長径L2と、長手方向の長さL3との比率L3/L2が3.00以上であり、前記纖維状部が纖維長100μm以下の水不溶性食物纖維を含有するものを除く、請求項1に記載のエビ肉様食品。

【請求項3】

前記纖維状部が前記食品中にランダムな方向を向いて配置されている、請求項1又は2に記載のエビ肉様食品。

【請求項4】

前記纖維状部の太さL1が0.8mm以上3.0mm以下である、請求項1～3の何れか1項に記載のエビ肉様食品。

【請求項5】

前記纖維状部におけるマンナンの含有量が1質量%以上7質量%以下であり、前記結着部におけるマンナンの含有量が1質量%以上7質量%以下である、請求項1～4の何れか1項に記載のエビ肉様食品。

【請求項6】

前記食品中の前記纖維状部と前記結着部との質量比率(前者：後者)が100：42以上150以下である、請求項1～5の何れか1項に記載のエビ肉様食品。

【請求項7】

前記纖維状部の含水率が前記結着部の含水率と同等か、或いは該結着部の含水率よりも低くなっている、請求項1～6の何れか1項に記載のエビ肉様食品。

【請求項8】

前記纖維状部の含水率が75質量%以上95質量%以下であり、前記結着部の含水率が75質量%以上98質量%以下である、請求項7に記載のエビ肉様食品。

【請求項9】

前記結着部がデンプンを含有し、前記纖維状部にはデンプンが非含有である請求項1～

8 の何れか 1 項に記載のエビ肉様食品。

【請求項 10】

粉状マンナンを水に分散及び水和した後、得られた第1マンナン水和物をゲル化してゲル化マンナンを得、次いで該ゲル化マンナンに成形処理及び脱水処理を同時又は異なるタイミングで施すことにより纖維状物を得る第1工程と、

前記第1工程と同時又は該第1工程の前若しくは後において、粉状マンナンを水に分散及び水和させて第2マンナン水和物を得る第2工程と、

前記第1工程で得られた前記纖維状物と前記第2工程で得られた前記第2マンナン水和物とを混合する第3工程と、

前記第3工程で得られた混合物中の前記第2マンナン水和物をゲル化する第4工程と、前記第4工程後の前記混合物を成形する第5工程とを有する、エビ肉様食品の製造方法。