

【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】

マンナンを含む繊維状部と、該繊維状部間を結着し且つマンナンを含む結着部とを有し、前記繊維状部は、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】

前記繊維状部は、それを長手方向と垂直な面で切断した断面の長径  $L_2$  と、長手方向の長さ  $L_3$  との比率  $L_3 / L_2$  が 3.00 以上であり、前記繊維状部が繊維長 100  $\mu m$  以下の水不溶性食物繊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】

前記繊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】

前記繊維状部の太さ  $L_1$  が 0.8 mm 以上 3.0 mm 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】

前記繊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】

前記食品中の前記繊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】

前記繊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】

前記繊維状部の含水率が 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、前記繊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繊維状物を得る第 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繊維状物と前記第 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

。