

【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】令和6年11月20日(2024.11.20)

【国際公開番号】WO2022/249906

【出願番号】特願2023-523416(P2023-523416)

【国際特許分類】

A 2 3 C 20/00(2006.01)

A 2 3 C 19/093(2006.01)

A 2 3 L 29/212(2016.01)

A 2 3 L 7/109(2016.01)

A 2 3 L 35/00(2016.01)

A 2 3 L 27/20(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 C 20/00

A 2 3 C 19/093

A 2 3 L 29/212

A 2 3 L 7/109 E

A 2 3 L 35/00

A 2 3 L 27/20 A

20

【手続補正書】

【提出日】令和6年11月12日(2024.11.12)

【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】

30

(a) 生馬鈴薯澱粉および前記生馬鈴薯澱粉の化工澱粉からなる群から選ばれる1種以上と、ポリグリセリン脂肪酸エステルとを、0MPa以上100MPa未満の圧力条件下にて加熱処理してなる食品用澱粉組成物であって、澱粉-脂質複合体を含む、前記食品用澱粉組成物、および

(b) 水

を含む、チーズ様食品。

【請求項2】

前記チーズ様食品の全量基準で、前記成分(a)を0.1質量%以上40質量%以下含む、請求項1に記載のチーズ様食品。

【請求項3】

40

(c) 食用油脂をさらに含む、請求項1に記載のチーズ様食品。

【請求項4】

前記チーズ様食品の全量基準で、前記成分(c)を0.1質量%以上40質量%以下含む、請求項3に記載のチーズ様食品。

【請求項5】

(d) ヒドロキシプロピル化澱粉およびアセチル化澱粉からなる群より選ばれる1種以上の化工澱粉をさらに含む、請求項1に記載のチーズ様食品。

【請求項6】

前記チーズ様食品の全量基準で、前記成分(d)を0.1質量%以上40質量%以下含む、請求項5に記載のチーズ様食品。

50

【請求項 7】

(e) チーズをさらに含む、請求項 1 に記載のチーズ様食品。

【請求項 8】

前記チーズ様食品の全量基準で、前記成分 (e) を 1 質量% 以上 90 質量% 以下含む、請求項 7 に記載のチーズ様食品。

【請求項 9】

請求項 1 から 8 のいずれか一項に記載のチーズ様食品を含む、チーズの伸び改善剤。

【請求項 10】

請求項 9 に記載のチーズの伸び改善剤を、チーズ 100 質量部に対して、5 質量部以上 4000 質量部以下の量比で添加することを含む、チーズの伸びを改善する方法。

10

【請求項 11】

請求項 1 から 8 のいずれか一項に記載のチーズ様食品を含む、チーズ様食感付与剤。

【請求項 12】

請求項 11 に記載のチーズ様食感付与剤を、食品 100 質量部に対して、5 質量部以上 4000 質量部以下の量比で添加することを含む、食品にチーズ様の食感を付与する方法。

【請求項 13】

水分を含有する食品に添加してチーズ様の食感を付与するためのチーズ様食感付与澱粉組成物であって、

(a) 生馬鈴薯澱粉および前記生馬鈴薯澱粉の化工澱粉からなる群から選ばれる 1 種以上と、ポリグリセリン脂肪酸エステルとを、0 MPa 以上 100 MPa 未満の圧力条件下にて加熱処理してなる食品用澱粉組成物であって、澱粉 - 脂質複合体を含む、前記食品用澱粉組成物を含む、チーズ様食感付与澱粉組成物。

20

【請求項 14】

水分を含有する食品に、請求項 13 に記載のチーズ様食感付与澱粉組成物を添加することを含む、食品にチーズ様の食感を付与する方法。

【請求項 15】

請求項 11 に記載のチーズ様食感付与剤を含む、チーズ様の食感を有する食品。

【請求項 16】

請求項 13 に記載のチーズ様食感付与澱粉組成物を含む、チーズ様の食感を有する食品。

30

40

50