

【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26年5月15日(2014.5.15)

【公表番号】特表2013-532984(P2013-532984A)

【公表日】平成25年8月22日(2013.8.22)

【年通号数】公開・登録公報2013-045

【出願番号】特願2013-520032(P2013-520032)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/19 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/19

【手続補正書】

【提出日】平成26年3月24日(2014.3.24)

【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】

- a) $\underline{4\% \sim 10\%}$ の植物油、
b) $\underline{0.1\% \sim 3\%}$ のタンパク質、
c) $\underline{1\% \sim 5\%}$ のマルトデキストリン、
d) $\underline{0.1\% \sim 30\%}$ のスクロース、
e) $\underline{0.002\% \sim 0.2\%}$ のラムダカラゲナン、
f) $\underline{0.02\% \sim 1\%}$ のアラビアガム、及び
g) $\underline{0.05\% \sim 1\%}$ の低分子乳化剤
を含む液体クリーム組成物。

【請求項 2】

前記低分子乳化剤が、脂肪酸モノグリセリド、脂肪酸ジグリセリド、及び脂肪酸モノグリセリドのジアセチル酒石酸エステルの中の 1 種又は複数を含む、請求項 1 に記載のクリーム組成物。

【請求項 3】

前記低分子乳化剤が、脂肪酸モノグリセリドと脂肪酸ジグリセリドとを 7 : 1 ~ 10 : 1 の比で含む、請求項 1 又は 2 に記載のクリーム組成物。

【請求項 4】

前記低分子乳化剤が、脂肪酸モノグリセリドと脂肪酸モノグリセリドのジアセチル酒石酸エステルとを 1 : 2 ~ 1 : 5 の比で含む、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項 5】

前記マルトデキストリンが、 $\underline{2 \sim 20}$ のデキストロース当量値 (DE) を有する、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項 6】

前記タンパク質が、カゼイン塩を含む、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項 7】

前記植物油が、ダイズ油、ココナッツ油、パーム油、パーム核油、トウモロコシ油、綿実油、カノーラ油、オリーブ油、ヒマワリ油、サフラワー油、及びそれらのブレンドのう

ちの１種又は複数を含む、請求項１～６のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項８】

ーリン酸塩及び二リン酸塩、炭酸塩及び重炭酸塩並びにそれらの組合せから選択される塩 0.1%～1%をさらに含む、請求項１～７のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項９】

前記クリーム組成物が、無菌クリーム組成物である、請求項１～８のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項１０】

二酸化チタンを含有していない、請求項１～９のいずれか一項に記載のクリーム組成物。

【請求項１１】

a) 必要量のタンパク質、マルトデキストリン、スクロース、ラムダカラゲナン、アラビアガム及び低分子乳化剤を水中に溶解させるステップと、

b) 液体の又は溶融した植物油を必要量で、ステップa) で得られた液体に添加するステップと、

c) ステップb) で得られた組成物をホモジナイズして、乳濁液を得るステップとを含む、請求項１～１０のいずれか一項に記載の液体クリーム組成物を調製する方法。

【請求項１２】

ステップc) の前又は後に、ステップb) から得られた組成物を、無菌液体クリーム組成物を得るのに十分な条件で熱処理するステップをさらに含む、請求項１１に記載の方法。