

【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28年8月4日(2016.8.4)

【公開番号】特開2016-36336(P2016-36336A)

【公開日】平成28年3月22日(2016.3.22)

【年通号数】公開・登録公報2016-017

【出願番号】特願2015-148985(P2015-148985)

【国際特許分類】

A 2 3 D 9/007 (2006.01)

A 2 3 L 29/212 (2016.01)

A 2 3 L 5/00 (2016.01)

A 2 3 L 35/00 (2016.01)

【F I】

A 2 3 D 9/00 5 1 8

A 2 3 L 1/195

A 2 3 L 1/00 L

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成28年6月16日(2016.6.16)

【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】

(変更後) 有効成分の直径が 100 μm 以下の繊維より成る無水澱粉類繊維に、その無水澱粉類繊維重量の 1%以上の蛋白質及び/又は炭水化物を加えた無水繊維と、その無水繊維に浸みこんだ脂質とでなり、前記無水澱粉類繊維、蛋白質、及び/又は炭水化物が脂質の形状を保持及び/又は脂質を硬化するためのものであることを特徴とし、前記無水澱粉類繊維および脂質よりも、高い形状保持性及び/又は脂質硬化性を有する可食物。

【請求項 2】

(変更後) 前記請求項 1 の蛋白質及び/又は炭水化物が、脱脂粉乳である請求項 1 記載の可食物。

【請求項 3】

(変更後) 請求項 1 乃至 2 の無水澱粉類繊維の長さが 100 μm 以上である請求項 1 乃至 2 記載の可食物。

【請求項 4】

(変更後) 前記脂質が常温液性であることを特徴とする 請求項 1 乃至 2 記載の可食物。

【請求項 5】

(変更なし) 前記脂質が、チョコレート、バター、又は、オイルであることを特徴とする請求項 1 乃至 2、及び 4 記載の可食物。

【請求項 6】

(変更なし) 30 ~ 200 の温度で固形状である、チョコレート様、バター様、又はプラスチック様であることを特徴とする請求項 1 乃至 2、及び 4 乃至 5 記載の可食物。

その他。同じ特許である P C T / J P 2 0 1 5 / 0 7 1 4 3 7 への国際特許審査指摘により補正いたしました。

当業者が容易に想到し得ないことをより解り易くしました。請求項 2 と請求項 3 を、請求

項 1 にまとめました。また、請求項 1 の「無水澱粉類繊維の長さが 1 0 0 μ m 以上」を、請求項 3 に移動しました。明細書 0 0 0 8 に記載の試験 1 の脱脂粉乳を請求項 2 にしました。

前請求の範囲第 1 項の「長さが 1 0 0 μ m 以上で」の記載を、新請求項 3 に移動。

前請求の範囲第 2 項の「無水澱粉類繊維重量の 1 % 以上の蛋白質及び/又は炭水化物を加え」を、新請求項 1 に移動。

前請求の範囲第 3 項の「前記無水澱粉類繊維、蛋白質、及び/又は炭水化物が脂質の形状を保持及び/又は脂質を硬化するためのものであることを特徴」を、新請求項 1 に移動。

明細書 0 0 0 8 に記載の試験 1 の脱脂粉乳を新請求項 2 にしました。

前請求の範囲第 4 項の「請求項記 1 」から余剰文字の「記」を外し、「請求項 1 」としました。

添付書類の目録

特許請求の範囲