

【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100μm以下の纖維より成る無水澱粉類纖維に、その無水澱粉類纖維重量の1%以上の蛋白質及び/又は炭水化物を加えた無水纖維と、その無水纖維に浸みこんだ脂質とでなり、前記無水澱粉類纖維、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、前記無水澱粉類纖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の無水澱粉類纖維の長さが100μm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PCT/JP2015/071437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「無水澱粉類纖維の長さが100μm以上」を、請求項3に移動しました。明細書0008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100μm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「無水澱粉類纖維重量の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「前記無水澱粉類纖維、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0008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