

【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18日 (2016.8.18)

【公開番号】特開2015-23839(P2015-23839A)

【公開日】平成27年2月5日 (2015.2.5)

【年通号数】公開・登録公報2015-008

【出願番号】特願2013-155907(P2013-155907)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/21 (2016.01)

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/227 Z

A 2 3 L 1/22 D

【手続補正書】

【提出日】平成28年6月27日 (2016.6.27)

【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】

うま味成分と D - アミノ酸またはその塩とを飲食品中で共存させることを特徴とする、飲食品のうま味の味質改善方法。

【請求項 2】

うま味成分が L - グルタミン酸もしくはその塩、および / または核酸系うま味成分である、請求項 1 に記載の味質改善方法。

【請求項 3】

D - アミノ酸が、D - プロリン、D - グルタミン酸、および D - アスパラギン酸からなる群から選択される 1 種または 2 種以上である、請求項 1 または 2 に記載の味質改善方法。

【請求項 4】

うま味の味質改善が、うま味の持続性向上である、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の味質改善方法。

【請求項 5】

うま味成分と D - アミノ酸またはその塩とを共存させることを特徴とする、うま味成分のうま味の味質改善方法。

【請求項 6】

D - アミノ酸またはその塩を有効成分とする、うま味の味質改善剤。

【請求項 7】

うま味成分と D - アミノ酸またはその塩とを飲食品中で共存させる工程を含む、うま味の味質が改善された飲食品の製造方法。

【請求項 8】

L - グルタミン酸もしくはその塩、および / または核酸系うま味成分と、D - アミノ酸またはその塩とを含有させてなる、うま味製剤。

【請求項 9】

D - アミノ酸またはその塩を含有させてなる、うま味の味質が改善された、うま味を有する飲食品。

【請求項 10】

請求項 8 記載のうま味製剤を含有させてなる、うま味の味質が改善された、飲食品。