

【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。