

【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 24 年 6 月 14 日 (2012.6.14)

【公表番号】特表 2011-518573 (P2011-518573A)

【公表日】平成 23 年 6 月 30 日 (2011.6.30)

【年通号数】公開・登録公報 2011-026

【出願番号】特願 2011-506783 (P2011-506783)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/237 (2006.01)

A 2 1 D 2/02 (2006.01)

A 2 1 D 8/02 (2006.01)

A 6 1 K 9/14 (2006.01)

A 6 1 K 47/02 (2006.01)

A 6 1 K 47/36 (2006.01)

A 6 1 K 47/42 (2006.01)

A 6 1 K 47/34 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/237

A 2 1 D 2/02

A 2 1 D 8/02

A 6 1 K 9/14

A 6 1 K 47/02

A 6 1 K 47/36

A 6 1 K 47/42

A 6 1 K 47/34

【手続補正書】

【提出日】平成 24 年 4 月 24 日 (2012.4.24)

【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】

食塩および周囲温度において固体の有機物質を含む粒子を含んでなる食塩製品であって、前記製品の粒子が、粒子中で互いに付着し合っている個々の塩化ナトリウムの微結晶を含んでなる構造を有し、95%を超える粒子が 50 μm 未満の寸法を有し、および粒子の実質的部分が中空であって前記微結晶の外殻で形成されている、食塩製品。

【請求項 2】

総じて回転楕円体であり、および殻が総じて直方体の塩化ナトリウムの微結晶を含んでなる個々の粒子を有する、請求項 1 に記載の食塩製品。

【請求項 3】

有機物質が少なくとも 1 つの高分子物質を含んでなる、請求項 1 または 2 に記載の製品。

【請求項 4】

高分子物質が少なくとも 1 つの炭水化物、蛋白質または合成有機高分子である、請求項 3 に記載の製品。

【請求項 5】

高分子物質がマルトデキストリン、アラビアガム、デンプン（例えば、コーンデンプン、ポテトデンプン、大豆デンプン）、カラギーナン、ヒドロキシプロピルセルロースおよびアガーアガー（寒天）から選択された少なくとも１つの炭水化物を含んでなる、請求項４に記載の製品。

【請求項６】

炭水化物がアラビアガムである、請求項５に記載の製品。

【請求項７】

炭水化物がマルトデキストリンである、請求項５に記載の製品。

【請求項８】

マルトデキストリンが１３．０～１７．０のデキストロス当量を有する、請求項７に記載の製品。

【請求項９】

高分子が、ポリ（エチレングリコール）である合成有機高分子を含んでなる、請求項３に記載の製品。

【請求項１０】

少なくとも１つの添加物を取り込んでいる、請求項１～９のいずれか１つに記載の製品。

【請求項１１】

添加物が香料、医薬または脂肪である、請求項１０に記載の方法。

【請求項１２】

栄養用途に適したものである、請求項１～８のいずれか１つに記載の食塩製品。

【請求項１３】

請求項１２に記載の食塩製品で味付けされた食品。

【請求項１４】

パン、肉製品、魚製品またはソースである、請求項１３に記載の食品。

【請求項１５】

スナック食品である、請求項１３に記載の食品。

【請求項１６】

飲料である、請求項１３に記載の食品。

【請求項１７】

味付けが請求項１２に記載の食塩製品で達成されることを特徴とする、食品の味付け方法。

【請求項１８】

食品の前駆体を製造する工程、およびその前駆体を料理して食品を製造する工程を含んでなり、ここで、該前駆体は請求項１２に記載の食塩製品を取り込んでいる、食品の製造方法。

【請求項１９】

（ａ）請求項１２に記載の食塩製品を取り込んだパン生地を製造する工程、および、（ｂ）パン生地を調理してパン製品を製造する工程、を含んでなる、パン製品を製造する方法。

【請求項２０】

医薬用途に適した請求項１～９のいずれか１つに記載の食塩製品。

【請求項２１】

医薬を取り込んだ請求項２０に記載の食塩製品。

【請求項２２】

（ｉ）溶媒中に溶解した食塩を含む混合物であって、周囲温度条件下で固体である有機物質を更に含む混合物を用意する工程、及び

（ｉｉ）前記混合物を噴霧して混合物の霧状液滴を製造し、前記霧状液滴から前記溶媒を蒸発して食塩および有機物質を含んでなる食塩製品を製造する工程であって、前記製品の粒子が、粒子中で互いに付着し合っている個々の塩化ナトリウムの微結晶を含んでなる構

造を有し、95%を超える粒子が50 μ m未満の寸法を有し、および粒子の実質的部分が中空であって前記微結晶の外殻で形成されている粒子である、工程、
を含んで成る、食塩製品を製造する方法。