

【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】令和2年11月12日(2020.11.12)

【公開番号】特開2019-58132(P2019-58132A)
【公開日】平成31年4月18日(2019.4.18)
【年通号数】公開・登録公報2019-015
【出願番号】特願2017-186514(P2017-186514)
【国際特許分類】

A 2 3 C 9/127 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 9/127

【手続補正書】

【提出日】令和2年9月25日(2020.9.25)

【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】

乳糖が検出されない、発酵乳。

【請求項2】

請求項1に記載の発酵乳であって、
ブルガリア菌及びサーモフィルス菌を含み、
ビフィズス菌及び酵母を含まない、発酵乳。

【請求項3】

請求項1または請求項2に記載の発酵乳であって、
乳酸菌としてブルガリア菌及びサーモフィルス菌のみを含む、発酵乳。

【請求項4】

請求項1～請求項3のいずれかに記載の発酵乳であって、
乳酸酸度が0.7である、発酵乳。

【請求項5】

請求項1～請求項4のいずれかに記載の発酵乳であって、
前記発酵乳を10の温度で保存した場合、発酵終了の直後から8日を経過するまでの
乳酸酸度の上昇が、発酵終了の直後の前記発酵乳の乳酸酸度を基準として0.25%以下
である、発酵乳。

【請求項6】

請求項5に記載の発酵乳であって、
前記発酵乳を10の温度で保存した場合、発酵終了の直後から16日を経過するまで
の乳酸酸度の上昇が、発酵終了の直後の前記発酵乳の乳酸酸度を基準として0.3%以下
である、発酵乳。

【請求項7】

原料乳を調製する調製工程と、
調製された原料乳に含まれる少なくとも一部の乳糖を、乳糖分解酵素を用いて分解する
乳糖分解工程と、
前記少なくとも一部の乳糖が分解された原料乳に乳酸菌を添加し、前記乳酸菌が添加さ
れた原料乳を発酵させる発酵工程と、を備え、
発酵終了後における発酵乳において乳糖が検出されない、発酵乳の製造方法。

【請求項 8】

請求項 7 に記載の発酵乳の製造方法であって、
前記乳糖分解酵素が、カビ由来の乳糖分解酵素を含まない、発酵乳の製造方法。

【請求項 9】

請求項 7 または請求項 8 に記載の発酵乳の製造方法であって、
前記乳糖分解酵素が、酵母由来である、発酵乳の製造方法。

【請求項 10】

請求項 7 ~ 請求項 9 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記発酵工程では、乳酸菌として少なくともブルガリア菌とサーモフィルス菌とを前記
分解された原料乳に加える、発酵乳の製造方法。

【請求項 11】

請求項 7 ~ 請求項 10 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記発酵工程では、乳酸菌としてピフィズス菌および酵母は添加されない、発酵乳の製
造方法。

【請求項 12】

請求項 7 ~ 請求項 11 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記発酵工程では、ブルガリア菌とサーモフィルス菌のみを前記分解された原料乳に加
える、発酵乳の製造方法。

【請求項 13】

請求項 7 ~ 請求項 12 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記発酵終了後の乳酸酸度が 0 . 7 である、発酵乳の製造方法。

【請求項 14】

請求項 7 ~ 請求項 13 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記乳糖分解工程は、前記調製された原料乳における乳糖濃度が 1 . 5 質量% 以下とな
るまで、前記調製された原料乳に含まれる乳糖を分解する、発酵乳の製造方法。

【請求項 15】

請求項 7 ~ 請求項 14 のいずれかに記載の発酵乳の製造方法であって、
前記発酵終了後における発酵乳を 10 の温度で保存した場合、製造直後から 8 日を経
過するまでの乳酸酸度の上昇が、前記発酵終了後における発酵乳の乳酸酸度を基準として
0 . 25 % 以下である、発酵乳。