

【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18年3月23日(2006.3.23)

【公表番号】特表2006-500072(P2006-500072A)

【公表日】平成18年1月5日(2006.1.5)

【年通号数】公開・登録公報2006-001

【出願番号】特願2005-501965(P2005-501965)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/314 (2006.01)

A 2 3 L 1/31 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/314

A 2 3 L 1/31 A

【手続補正書】

【提出日】平成18年1月27日(2006.1.27)

【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】

動物筋肉組織の調理のあいだ、未調理の動物筋肉組織中の水分を保持するための方法であって、以下の工程：

(a) 前記未調理の動物筋肉組織に対して、

動物筋肉組織由来の筋原線維タンパク質と筋形質タンパク質との水性酸性タンパク質溶液、前記水性酸性タンパク質溶液を乾燥させることにより得られた動物筋肉組織由来の筋原線維タンパク質と筋形質タンパク質との乾燥タンパク質混合物、およびこれらの混合物からなる群から選択されるタンパク質混合物を、

前記タンパク質混合物を前記未調理の動物筋肉組織の少なくとも一つの表面に対して適用することによる添加方法、前記未調理の動物筋肉組織と共に前記タンパク質混合物を混合することによる添加方法、前記未調理の動物筋肉組織中に前記タンパク質混合物を注入することによる添加方法、そして前記添加方法の少なくとも二つの組み合わせ、からなる群から選択される添加方法によって、添加すること；そして

(b) 工程(a)由来の前記未調理の動物筋肉組織およびタンパク質混合物を調理すること；

を含む、前記方法。

【請求項2】

タンパク質混合物が、前記未調理の動物筋肉組織のすべての表面に対して適用される、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

タンパク質混合物が、前記未調理の動物筋肉組織と混合される、請求項1に記載の方法。

【請求項4】

タンパク質混合物が、前記未調理の動物筋肉組織中に注入される、請求項1に記載の方法。

【請求項5】

前記タンパク質混合物が、動物筋肉組織由来の筋原線維タンパク質と筋形質タンパク質

との水性酸性タンパク質溶液である、請求項1に記載の方法。

【請求項6】

前記未調理の動物筋肉組織が魚である、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項7】

前記未調理の動物筋肉組織が、甲殻類動物である、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項8】

前記甲殻類動物がエビである、請求項7に記載の方法。

【請求項9】

前記未調理の動物筋肉組織が家禽である、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項10】

前記未調理の動物筋肉組織が食肉である、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項11】

前記タンパク質混合物が魚の筋肉組織に由来する、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項12】

前記タンパク質混合物が家禽の筋肉組織に由来する、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項13】

前記タンパク質混合物が食肉筋肉組織に由来する、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項14】

前記タンパク質混合物が動物膜脂質を実質的に含まない、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項15】

前記動物筋肉組織がソーセージ組成物中に含まれる、請求項1または3に記載の方法。

【請求項16】

前記動物筋肉組織が、パン粉またはバターコーティング、もみ込み用スパイス調味料 (spice dry rubs)、クラッカーミール (cracker meal)、およびこれらの組み合わせからなる群から選択される食品添加物と混合される、請求項2または3に記載の方法。

【請求項17】

前記未調理の動物筋肉組織が魚である、請求項16に記載の方法。

【請求項18】

前記未調理の動物筋肉組織が、甲殻類動物である、請求項16に記載の方法。

【請求項19】

前記未調理の動物筋肉組織が家禽である、請求項16に記載の方法。

【請求項20】

前記未調理の動物筋肉組織が食肉である、請求項16に記載の方法。

【請求項21】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項22】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項6に記載の方法。

【請求項23】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項7に記載の方法。

【請求項24】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項8に記載の方法。

【請求項25】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項9に記載の方法。

【請求項26】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項10に記載の方法。

## 【請求項 27】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項11に記載の方法。

## 【請求項 28】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項12に記載の方法。

## 【請求項 29】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項13に記載の方法。

## 【請求項 30】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項14に記載の方法。

## 【請求項 31】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項15に記載の方法。

## 【請求項 32】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項16に記載の方法。

## 【請求項 33】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項17に記載の方法。

## 【請求項 34】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項18に記載の方法。

## 【請求項 35】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項19に記載の方法。

## 【請求項 36】

前記pHが約2.5～約3.5である、請求項20に記載の方法。

## 【請求項 37】

前記動物筋肉組織が、ホットドッグ組成物に含まれる、請求項1または3に記載の方法。