

【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23年10月20日(2011.10.20)

【公開番号】特開2010-193909(P2010-193909A)

【公開日】平成22年9月9日(2010.9.9)

【年通号数】公開・登録公報2010-036

【出願番号】特願2010-135389(P2010-135389)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

A 2 3 J 3/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/20 A

A 2 3 L 1/20 Z

A 2 3 J 3/16

【手続補正書】

【提出日】平成23年9月7日(2011.9.7)

【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】

蛋白質及びオカラ成分を含有し、PDIが40以上80未満であり、含まれる蛋白質のうち脂質親和性蛋白質(LP)が選択的に水不溶化されていることを特徴とする加工大豆を原料として得られる、LPが低減された豆乳。

【請求項2】

該加工大豆の選択的水不溶化指数(LP/MSP)が45%以下である請求項1記載の豆乳。

【請求項3】

該加工大豆の選択的水不溶化指数(LP/MSP)が35%以下である請求項1記載の豆乳。

【請求項4】

該加工大豆が、蛋白質及びオカラ成分を含む原料大豆に対し、加熱処理を施すことにより得られるものである、請求項1～3の何れかに記載の豆乳。

【請求項5】

請求項1～4の何れかに記載の加工大豆を原料として得られる、LPが濃縮されたオカラ。

【請求項6】

請求項1～4の何れかに記載の豆乳を原料として得られる、LPが低減された分離大豆蛋白。

【請求項7】

LCI値が38%以下である請求項6記載の分離大豆蛋白。