

【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。