

【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28年3月10日(2016.3.10)

【公表番号】特表2015-520613(P2015-520613A)

【公表日】平成27年7月23日(2015.7.23)

【年通号数】公開・登録公報2015-046

【出願番号】特願2015-514109(P2015-514109)

【国際特許分類】

A 2 3 K 20/00 (2016.01)

A 2 3 K 50/40 (2016.01)

【F I】

A 2 3 K 1/16 3 0 3 D

A 2 3 K 1/16 3 0 4

A 2 3 K 1/18 A

【手続補正書】

【提出日】平成28年1月21日(2016.1.21)

【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】

押出食品を製造するための生地であって、  
少なくとも 4 % の C 型デンプン、および  
前記生地のタンパク質含有量の質量パーセントとして、少なくとも 20 % の天然タンパク質源、  
を含む生地。

【請求項 2】

増粘剤をさらに含む、請求項 1 記載の生地。

【請求項 3】

3 % 未満の遊離脂肪を含む、請求項 1 または 2 記載の生地。

【請求項 4】

1 % と 5 % の間の還元糖の供給源を含む、請求項 1 から 3 いずれか 1 項記載の生地。

【請求項 5】

請求項 1 から 4 いずれか 1 項記載の生地を調理する方法において、前記生地を前処理する工程および該生地を押出調理する工程を有してなり、該生地が前処理条件中に 19 ~ 35 % の含水率を有する、方法。

【請求項 6】

前記生地が押出調理されてキブルを形成し、該キブルが押出後に 8 % 未満の水分レベルまで乾燥される、請求項 5 記載の方法。

【請求項 7】

前記キブルが 5 % 未満の水分レベルまで乾燥される、請求項 6 記載の方法。

【請求項 8】

前記キブルが加熱下で乾燥される、請求項 6 記載の方法。

【請求項 9】

押出調理中に前記生地に印加される比機械的エネルギー (SME) が 15 と 35 W・h / kg の間である、請求項 6 記載の方法。

**【請求項 10】**

糊化デンプンマトリクスを有するキブルを押出調理する方法において、  
少なくとも 4 % の C 型デンプンを含む生地を提供または形成する工程、  
前記生地を 19 ~ 35 % の水分レベルで前処理する工程、  
前記生地を 19 ~ 35 % の含水率で押し出す工程、および  
押し出された生地を乾燥させて、10 % 未満の含水率を有するキブルを形成する工程、  
を有してなる方法。

**【請求項 11】**

押出中の比機械的エネルギー (SME) が 15 と 40 W · h / kg の間である、請求項 10 記載の方法。

**【請求項 12】**

前記キブルが加熱下で乾燥される、請求項 10 または 11 記載の方法。

**【請求項 13】**

前記キブルが 1 % と 8 % の間の水分レベルまで乾燥される、請求項 10 から 12 いずれか 1 項記載の方法。

**【請求項 14】**

前記キブルが 1 % と 5 % の間の水分レベルまで乾燥される、請求項 13 記載の方法。

**【請求項 15】**

前記生地が 3 % 未満の遊離脂肪を含む、請求項 10 から 14 いずれか 1 項記載の方法

。