

【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3部門第3区分

【発行日】平成20年5月15日(2008.5.15)

【公表番号】特表2007-534804(P2007-534804A)

【公表日】平成19年11月29日(2007.11.29)

【年通号数】公開・登録公報2007-046

【出願番号】特願2007-509828(P2007-509828)

【国際特許分類】

C 08 B 30/20 (2006.01)

A 23 L 1/0522 (2006.01)

【F I】

C 08 B 30/20

A 23 L 1/195

【手続補正書】

【提出日】平成20年3月27日(2008.3.27)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

水と結合できるよう、粘度を増大させることができるように、ゲル化できること、そしてフィルムを形成できるよう熱と圧力で処理される、湿潤状態の食品用高アミロースの抵抗性デンプン。

【請求項2】

50にて10cpsより高い粘度と乾量基準にて30重量%より高い抵抗性デンプン含量とを有する、請求項1に記載の湿潤状態の食品用高アミロースデンプン。

【請求項3】

50にて10cpsより高い粘度と乾量基準にて30重量%より高い抵抗性デンプン含量とを有する高アミロースデンプンを含んだ脂肪代替食品成分。

【請求項4】

高アミロースデンプンを、前記デンプンのゲル化温度より高い温度、および400バルより高い圧力にて、抵抗性を保持しつつ、改良された水結合特性をもたらすに足る時間にわたって処理することによって得られる、改良された水結合特性を有する抵抗性デンプン。

【請求項5】

ゲル化温度より高い温度にて加圧処理した後に湿潤状態に保持される、請求項4に記載の抵抗性デンプン。

【請求項6】

ゲル化温度より高い温度にて加圧処理した後に乾燥される、請求項4に記載の抵抗性デンプン。

【請求項7】

高アミロースデンプンを、前記デンプンのゲル化温度より高い温度、および400バルより高い圧力にて、抵抗性を保持しつつ、改良された水結合特性をもたらすに足る時間にわたって処理する工程を含む、高アミロースデンプンの特性を改良する方法。

【請求項8】

圧力が超音波処理またはミクロ流動化によって加えられる、請求項7に記載の方法。

【請求項 9】

前記処理が、デンプンのゲル化温度～160の温度にて、ミクロ流動化チャンバーに対する2回以上のパスを使用して行われる、請求項7に記載の方法。

【請求項 10】

処理された高アミロースデンプンが引き続き乾燥される、請求項7～9のいずれか一項に記載の方法。