

【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6月9日 (2016.6.9)

【公開番号】特開2013-138687(P2013-138687A)

【公開日】平成25年7月18日 (2013.7.18)

【年通号数】公開・登録公報2013-038

【出願番号】特願2013-85420(P2013-85420)

【国際特許分類】

A 2 3 L 29/212 (2016.01)

A 2 3 L 7/109 (2016.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 3 L 27/60 (2016.01)

A 2 3 L 23/00 (2016.01)

A 2 3 G 1/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/30 (2006.01)

A 2 3 L 29/20 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/195

A 2 3 L 1/16 G

A 2 3 G 3/00 1 0 1

A 2 3 L 1/24 A

A 2 3 L 1/39

A 2 3 G 1/00

A 2 3 L 1/04

【手続補正書】

【提出日】平成28年4月8日 (2016.4.8)

【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】

5 質量%懸濁液を 90 まで達温させた後に 30 まで放冷したときの平均粒子径が 8 μ m 以下であって、ブラベンダーアミログラフ測定法による 25 質量%糊液の最高粘度が 2000 BU 以下である、リン酸架橋米澱粉。

【請求項 2】

請求項 1 に記載のリン酸架橋米澱粉を飲食物に 0.5 ~ 30 質量%含有させることを特徴とする、飲食物を白濁させる方法。

【請求項 3】

請求項 1 に記載のリン酸架橋米澱粉からなる飲食物用白濁化剤。

【請求項 4】

請求項 1 のリン酸架橋米澱粉を含有させる飲食品の製造方法。

【請求項 5】

飲品食品が、麺、グミキャンディー、杏仁豆腐、餅、ごま豆腐、ドレッシング、ソース、スープ、チョコレート及びフラワーペーストのうちのいずれかである、請求項 4 に記載の飲食品の製造方法。

【請求項 6】

飲食品が、油脂肪、カロリー若しくはタンパク質のうち少なくとも一以上を低減した飲食品、又は、加工澱粉及び糖質を主成分とする飲食品のいずれかである、請求項 4 又は 5 に記載の飲食品の製造方法。