

【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 $\mu$ 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2000B.U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ベ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。