

【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25年4月11日(2013.4.11)

【公開番号】特開2013-39141(P2013-39141A)

【公開日】平成25年2月28日(2013.2.28)

【年通号数】公開・登録公報2013-010

【出願番号】特願2012-257109(P2012-257109)

【国際特許分類】

A 23 L 1/05 (2006.01)

【F I】

A 23 L 1/04

【手続補正書】

【提出日】平成25年2月6日(2013.2.6)

【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】

キサンタンガムと、解離度が乳酸よりも大きい有機酸及び／又は無機酸を含有することを特徴とする液状食品増粘化剤であって、

更に、難消化性デキストリンを前記キサンタンガムに対して5～50重量%の割合で含有することを特徴とする液状食品増粘化剤。

【請求項2】

前記含有されている有機酸及び／又は無機酸の塩をさらに含有していることを特徴とする請求項1記載の液状食品増粘化剤。

【請求項3】

有機酸がクエン酸であることを特徴とする請求項1又は2記載の液状食品増粘化剤。

【請求項4】

無機酸がリン酸であることを特徴とする請求項1乃至3のいずれか一項記載の液状食品増粘化剤。

【請求項5】

解離度が乳酸よりも大きい有機酸及び／又は無機酸を用いてキサンタンガムをコーティング及び／又はコーティングすると供に顆粒化することを特徴とする液状食品増粘化剤の製造法であって、

前記コーティング及び／又はコーティングすると供に顆粒化する際に、さらに前記キサンタンガムに対して5～50重量%の割合の難消化性デキストリンを用いることを特徴とする液状食品増粘化剤の製造法。

【請求項6】

前記コーティング及び／又はコーティングすると供に顆粒化する際に、さらに前記有機酸及び／又は無機酸の塩を用いることを特徴とする請求項5記載の液状食品増粘化剤の製造法。

【請求項7】

前記コーティング及び／又はコーティングすると供に顆粒化する際に流動層造粒装置、固定層造粒装置又は、噴霧乾燥装置を用いることを特徴とする請求項6乃至8の何れか一項記載の液状食品増粘化剤の製造法。