

【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 2 3 L 1/05 (2006.01)

【F I】

A 2 3 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共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共に顆粒化する際に、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共に顆粒化する際に、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共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。