

【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】令和5年10月27日(2023.10.27)

【公開番号】特開2023-56007(P2023-56007A)

【公開日】令和5年4月18日(2023.4.18)

【年通号数】公開公報(特許)2023-072

【出願番号】特願2023-21910(P2023-21910)

【国際特許分類】

A 2 3 J 3/18(2006.01)

A 2 3 J 3/00(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 J 3/18 5 0 2

A 2 3 J 3/00 5 0 2

【手続補正書】

【提出日】令和5年10月19日(2023.10.19)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

グルテンと、該グルテン100質量部に対してそれぞれ0.2～3質量部および0.08～0.7質量部の小麦穀粒由来の食物繊維および前記グルテン以外の小麦穀粒由来のタンパク質とを含み（但し、前記食物繊維およびタンパク質が小麦タンパクまたは小麦粉デンプンの製造工程の主生成物または副生成物由来である場合を除く）、乾燥質量に対して300～400質量%の吸水倍率を有することを特徴とする肉様タンパク素材。

【請求項2】

前記タンパク質が、小麦由来のグリアジン、グルテニン、アルブミンおよびグロブリンからなる群より選択される少なくとも1つである請求項1に記載の肉様タンパク素材。

30

【請求項3】

前記グルテンが、小麦グルテンである請求項1または2に記載の肉様タンパク素材。

【請求項4】

前記肉様タンパク素材が、その表面に凹凸を有するポラス構造を有する請求項1～3のいずれか1つに記載の肉様タンパク素材。

【請求項5】

前記肉様タンパク素材が、デンプン加水分解物を更に含む請求項1～4のいずれか1つに記載の肉様タンパク素材。

40

【請求項6】

前記肉様タンパク素材が、乾燥状態である請求項1～5のいずれか1つに記載の肉用タンパク質。

【請求項7】

グルテンと、該グルテン100質量部に対してそれぞれ0.2～3質量部および0.08～0.7質量部の小麦穀粒由来の食物繊維および前記グルテン以外の小麦穀粒由来のタンパク質とを、発泡剤を含ませることなく混合する工程を含むことを特徴とする肉様タンパク素材の製造方法。

【請求項8】

前記混合する工程において、前記小麦穀粒由来の食物繊維および前記グルテン以外の小

50

麦穀粒由来のタンパク質、ならびにデンプンおよびデンプン分解酵素を用いる請求項 7 に記載の肉様タンパク素材の製造方法。

【請求項 9】

請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 つに記載の肉様タンパク素材を含む肉様食品。

【請求項 10】

請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 つに記載のグルテンを含む肉様タンパク素材を製造するための、小麦穀粒由来の食物繊維と前記グルテン以外の小麦穀粒由来のタンパク質とを質量比 0.2 ~ 3 : 0.08 ~ 0.7 で含む添加剤。

【請求項 11】

請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 つに記載のグルテンを含む肉様タンパク素材を製造するための、小麦穀粒由来の食物繊維と前記グルテン以外の小麦穀粒由来のタンパク質とを質量比 0.2 ~ 3 : 0.08 ~ 0.7 で含む組成物の使用。

10

20

30

40

50