【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3月15日(2023.3.15)

【国際公開番号】WO2022/004402
【出願番号】特願2022-533843(P2022-533843)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　7/10(2016.01)
Ａ２３Ｌ　5/00(2016.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　7/10　　Ａ
Ａ２３Ｌ　7/10　　Ｂ
Ａ２３Ｌ　5/00　　Ｊ

【手続補正書】
【提出日】令和5年3月1日(2023.3.1)
【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】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ及び（ｂ）α－アミラーゼを、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加することにより得られた米飯。
【請求項２】
前記（ａ）及び（ｂ）を、炊飯工程において加熱調理が開始される前までに添加することにより得られた、請求項１に記載の米飯。
【請求項３】
前記（ａ）及び（ｂ）の合計添加量が、乾燥状態の生米に対して０．００３質量％以上である、請求項１又は２に記載の米飯。
【請求項４】
前記（ａ）及び（ｂ）の合計添加量に占める前記（ａ）の割合が３質量％以上９７質量％以下である、請求項１～３のいずれか１項に記載の米飯。
【請求項５】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ、（ｂ）α－アミラーゼ及び（ｃ）マルトトリオヒドロラーゼを、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加することにより得られた米飯。
【請求項６】
前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）を、炊飯工程において加熱調理が開始される前までに添加することにより得られた、請求項５に記載の米飯。
【請求項７】
前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）の合計添加量が、乾燥状態の生米に対して０．００３質量％以上である、請求項５又は６に記載の米飯。
【請求項８】
前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）の合計添加量に占める前記（ａ）の割合が１０質量％以上８０質量％以下である、請求項５～７のいずれか１項に記載の米飯。
【請求項９】
前記米飯が、白飯又はすし飯である、請求項１～８のいずれか１項に記載の米飯。
【請求項１０】
食酢を含有する、請求項１～９のいずれか１項に記載の米飯。

【請求項１１】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ及び（ｂ）α－アミラーゼ、又は、前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）マルトトリオヒドロラーゼを、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加する、米飯の製造方法。
【請求項１２】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ及び（ｂ）α－アミラーゼを含有する、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加するための炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１３】
前記（ａ）及び（ｂ）の合計添加量が、乾燥状態の生米に対して０．００３質量％以上となるように添加される、請求項１２に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１４】
前記（ａ）及び（ｂ）の合計含有量に占める前記（ａ）の割合が３質量％以上９７質量％以下である、請求項１２又は１３に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１５】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ、（ｂ）α－アミラーゼ及び（ｃ）マルトトリオヒドロラーゼを含有する、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加するための炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１６】
前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）の合計添加量が、乾燥状態の生米に対して０．００３質量％以上となるように添加される、請求項１５に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１７】
前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）の合計含有量に占める前記（ａ）の割合が１０質量％以上８０質量％以下である、請求項１５又は１６に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１８】
炊飯工程において加熱調理が開始される前までに添加される、請求項１２～１７のいずれか１項に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤。
【請求項１９】
請求項１２～１８のいずれか１項に記載の炊飯用調味液又は米飯改良剤を添加する、米飯の製造方法。
【請求項２０】
（ａ）４－α－グルカノトランスフェラーゼ及び（ｂ）α－アミラーゼ、又は、前記（ａ）、（ｂ）及び（ｃ）マルトトリオヒドロラーゼを、浸漬後炊飯前又は炊飯時に添加することによる、長期保管後の米飯のほぐれ、劣化、風味、及び炊飯時の加熱ムラのうち少なくとも１つを改善する方法。