

【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6年3月4日(2024.3.4)

【公開番号】特開2023-98429(P2023-98429A)
 【公開日】令和5年7月10日(2023.7.10)
 【年通号数】公開公報(特許)2023-128
 【出願番号】特願2021-215174(P2021-215174)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 13/40(2023.01)

A 2 3 J 3/00(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 L 13/40

A 2 3 J 3/00 5 0 3

【手続補正書】

【提出日】令和6年2月22日(2024.2.22)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0030

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0030】

【表1】

| | 乳化物 1 | 乳化物 2 | 乳化物 3 | 乳化物 4 | 乳化物 5 | 乳化物 6 | 乳化物 7 | 乳化物 8 | 乳化物 9 | 乳化物 10 | 乳化物 11 | 乳化物 12 |
|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| メチルセルロース | 1 | 3 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| カードラン | 2 | - | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 馬鈴薯澱粉 | 4.4 | 4.4 | 4.4 | 8.9 | - | - | - | - | 4.4 | 4.4 | 4.4 | 4.4 |
| 油脂加工タピオカ澱粉 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | - | 8.9 | - | - | - | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| 小麦澱粉 | - | - | - | - | - | 8.9 | - | - | - | - | - | - |
| 酢酸タピオカ澱粉 | - | - | - | - | - | - | 8.9 | - | - | - | - | - |
| ワキシー種とうもろこし澱粉 | - | - | - | - | - | - | - | 8.9 | - | - | - | - |
| オレンジファイバー | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | - | - | - | - |
| レモンファイバー | - | - | - | - | - | - | - | - | 0.1 | - | - | - |
| オーツ麦ファイバー | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0.1 | - | - |
| 小麦ファイバー | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0.1 | - |
| アップルファイバー | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0.1 |
| 菜種油 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 氷水 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |
| 合計 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

30

40

(単位：重量%)

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0032

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0032】

50

【表 2】

| | 実施例 1 | 比較例 1 | 比較例 2 |
|------------|-------|-------|-------|
| 粒状大豆たん白 | 18 | 18 | 18 |
| 水 | 28 | 28 | 28 |
| 粉末状小麦たん白 | 6 | 6 | 6 |
| 食塩 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| 胡椒 | 0.12 | 0.12 | 0.12 |
| ナツメグ | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| 酵母エキス | 2.2 | 2.2 | 2.2 |
| ガーリックパウダー | 0.03 | 0.03 | 0.03 |
| 玉ねぎ | 6 | 6 | 6 |
| ラード風味植物性油脂 | 5 | 5 | 5 |
| 乳化物 1 | 34 | - | - |
| 乳化物 2 | - | 34 | - |
| 乳化物 3 | - | - | 34 |
| 合計 | 100 | 100 | 100 |

(単位：重量%)

10

20

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0034

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0034】

【表 3】

| | 実施例 1 | 比較例 1 | 比較例 2 |
|-----|-------|-------|-------|
| 結着力 | 4.8 | 3.6 | 3.3 |
| 弾力 | 4.6 | 2.6 | 2.2 |

30

【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0037

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0037】

40

50

【表 4】

| | 実施例 2 | 実施例 3 | 実施例 4 | 実施例 5 | 実施例 6 |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 粒状大豆たん白 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 水 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| 粉末状小麦たん白 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 食塩 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| 胡椒 | 0.12 | 0.12 | 0.12 | 0.12 | 0.12 |
| ナツメグ | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| 酵母エキス | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 2.2 |
| ガーリックパウダー | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.03 |
| 玉ねぎ | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ラード風味植物性油脂 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 乳化物 4 | 34 | - | - | - | - |
| 乳化物 5 | - | 34 | - | - | - |
| 乳化物 6 | - | - | 34 | - | - |
| 乳化物 7 | - | - | - | 34 | - |
| 乳化物 8 | - | - | - | - | 34 |
| 合計 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

(単位：重量%)

【手続補正 5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0039

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0039】

【表 5】

| | 実施例 2 | 実施例 3 | 実施例 4 | 実施例 5 | 実施例 6 |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|
| 肉汁感 | 4.3 | 4.4 | 4.0 | 4.5 | 4.2 |
| 食感 | 4.2 | 4.2 | 4.1 | 4.1 | 4.3 |

【手続補正 6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0042

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0042】

10

20

30

40

50

【表 6】

| | 実施例 7 | 実施例 8 | 実施例 9 | 実施例 10 |
|------------|-------|-------|-------|--------|
| 粒状大豆たん白 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 水 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| 粉末状小麦たん白 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 食塩 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| 胡椒 | 0.12 | 0.12 | 0.12 | 0.12 |
| ナツメグ | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| 酵母エキス | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 2.2 |
| ガーリックパウダー | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.03 |
| 玉ねぎ | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ラード風味植物性油脂 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 乳化物 9 | 34 | — | — | — |
| 乳化物 10 | — | 34 | — | — |
| 乳化物 11 | — | — | 34 | — |
| 乳化物 12 | — | — | — | 34 |
| 合計 | 100 | 100 | 100 | 100 |

(単位：重量%)

【手続補正 7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0044

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0044】

【表 7】

| | 実施例 7 | 実施例 8 | 実施例 9 | 実施例 10 |
|-----|-------|-------|-------|--------|
| 肉汁感 | 4.8 | 4.0 | 3.8 | 3.6 |
| 食感 | 4.5 | 4.0 | 4.0 | 4.1 |

10

20

30

40

50