

【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20年4月10日(2008.4.10)

【公開番号】特開2001-258470(P2001-258470A)

【公開日】平成13年9月25日(2001.9.25)

【出願番号】特願2001-78116(P2001-78116)

【国際特許分類】

A 2 3 C 11/10 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 2 3 C 9/123 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 11/10

A 2 3 L 1/30 B

A 2 3 C 9/123

【手続補正書】

【提出日】平成20年2月27日(2008.2.27)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 発酵により植物性ヨーグルトを製造する方法であって、種々の植物種の範囲内の複数の植物性成分から、それらを異なる比で相互に混合して混合物を形成し、それを磨砕し、それによってそれらの成分を完全に利用した水の添加によって種々の濃さのジュースを得ることを特徴とする上記製造方法。

【請求項 2】 植物性成分の混合物の糖濃度及び pH を、好ましくはそれら植物性成分の混合により乳酸菌の成長と両立できる値に調節することを特徴とする請求項 1 の方法。

【請求項 3】 植物性成分の混合物が順に下記の

a) それら成分を磨砕し乳酸菌の成長と両立できるように調製し、

b) その混合物を滅菌し、

c) 発酵のために細菌培養物を接種し、

d) 3.8 - 4.5 の pH に達するまで発酵させる、

工程に付されることを特徴とする請求項 1 または 2 の方法。

【請求項 4】 油脂または植物油、香料、増粘剤、果物のピューレまたは小片状の果物あるいはセリアルが工程 a) - d) において添加されることを特徴とする請求項 3 の方法。

【請求項 5】 請求項 1 ~ 4 のいずれかの方法により製造された植物性ヨーグルト。

【請求項 6】 植物性作物の混合物から得られることを特徴とする請求項 5 の植物性ヨーグルト。