

【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26年8月21日(2014.8.21)

【公開番号】特開2012-50435(P2012-50435A)

【公開日】平成24年3月15日(2012.3.15)

【年通号数】公開・登録公報2012-011

【出願番号】特願2011-188923(P2011-188923)

【国際特許分類】

A 2 3 C 19/08 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 19/08

【手続補正書】

【提出日】平成26年7月3日(2014.7.3)

【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】

加熱調理済みチーズ製品であって、

20から92重量パーセントの範囲の少なくとも1種のナチュラルチーズ；

0.25から30重量パーセントの範囲のタンパク質補助物質；および

約0.1から1重量パーセントの範囲のリン脂質補助物質；

を含み、

前記調理済みチーズ製品は、均質であり、および、有意なレベルの乳化塩を含有しない

、

ことを特徴とする加熱調理済みチーズ製品。

【請求項2】

前記リン脂質補助物質は、約0.25から1重量パーセントの範囲にあることを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項3】

前記リン脂質補助物質は、約0.4重量パーセントであることを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項4】

前記少なくとも1種のナチュラルチーズは、ヤング熟成チェダーまたはメディアム熟成チェダーの少なくとも1種を最大70重量パーセントまで、およびシャープチェダーを最大70重量パーセントまで含有することを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項5】

前記タンパク質補助物質は、約5から8重量パーセントであることを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項6】

約1.8から1.98合計重量パーセントの範囲で、NaCl補助物質をさらに含むことを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項7】

含水量は、約35から60合計重量パーセントの範囲にあることを特徴とする請求項1に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項 8】

含水量は、約 4.0 から 4.6 合計重量パーセントの範囲にあることを特徴とする請求項 1 に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項 9】

脂肪含量は、約 2.0 から 2.9 合計重量パーセントの範囲にあることを特徴とする請求項 1 に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項 10】

前記リン脂質補助物質は、乳リン脂質、大豆リン脂質、脱油乳レシチン、脱油大豆レシチン、バター乳粉、卵リン脂質、乳タンパク質濃縮物、カルシウム還元乳タンパク質濃縮物、およびこれらの組合せからなるリストから選択されることを特徴とする請求項 1 に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項 11】

加熱調理済みチーズ製品の、合計で 0.25 から 3.0 重量パーセントとなるように、タンパク質補助物質と組み合わせて、着色剤、ソルビン酸、無水乳脂肪、乳清タンパク質、親水コロイド、栄養素、およびこれらの組合せをさらに含むことを特徴とする請求項 1 に記載の加熱調理済みチーズ製品。

【請求項 12】加熱調理済みチーズ製品の製造方法であって、

少なくとも 1 種の生のナチュラルチーズと、リン脂質補助物質およびタンパク質補助物質を含む新鮮なスラリーとをブレンドするステップ；

前記ブレンドを、約 63 から 121 の範囲の温度で最長約 30 分間にわたり加熱調理して、加熱調理済みチーズ製品を製造するステップ；

約 70 から 246 Kg / cm の範囲の圧力によって、前記加熱調理済みチーズ製品を均質化するステップ；

を順に含み、

前記加熱調理され均質化されたチーズ製品は、少なくとも 1 種のナチュラルチーズが約 2.0 から 9.2 重量パーセント、タンパク質補助物質が約 0.25 から 3.0 重量パーセント、およびリン脂質が約 0.1 から 1 パーセントであり、かつ

加熱調理され均質化されたチーズ製品は、有意なレベルの乳化塩を含有しない、ことを特徴とする加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 13】

前記ブレンドを低温殺菌するステップをさらに含むことを特徴とする請求項 12 に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 14】

前記リン脂質補助物質は、約 0.4 重量パーセントであることを特徴とする請求項 12 に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 15】

前記ブレンドを加熱調理するステップは、約 68 から 72 の範囲の温度で約 2 分間にわたることを特徴とする請求項 12 に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 16】

前記加熱調理済みチーズ製品は、約 1.8 から 1.98 重量パーセントの範囲の NaC₁；約 4.0 から 5.0 重量パーセントの範囲の水分；約 1.0 から 3.5 重量パーセントの範囲の脂肪；および約 1.0 から 3.0 重量パーセントの範囲の全タンパク質を有することを特徴とする請求項 12 に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 17】

前記補助的リン脂質の供給源は、乳リン脂質、大豆リン脂質、脱油乳レシチン、脱油大豆レシチン、バター乳粉、卵リン脂質、乳タンパク質濃縮物、カルシウム還元乳タンパク質濃縮物、およびこれらの組合せからなるリストから選択されることを特徴とする請求項 12 に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。

【請求項 18】

前記加熱調理済みチーズ製品は、約35から60重量パーセントの範囲の合計含水量を有することを特徴とする請求項12に記載の加熱調理済みチーズ製品の製造方法。