【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7月25日(2024.7.25)

【国際公開番号】WO2024/038767
【出願番号】特願2023-575663(P2023-575663)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ 33/115(2016.01)
Ａ２３Ｌ 5/00(2016.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ 33/115
Ａ２３Ｌ 5/00 Ｌ
Ａ２３Ｌ 5/00 Ｍ

【手続補正書】
【提出日】令和5年12月7日(2023.12.7)
【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】
以下の１～３の全ての工程を有する、縦横高さ方向の何れもが３ｍｍ以上の大きさを有した、油脂含有固型食品の製造方法。
１：油脂、たん白素材、及び水を含む水中油型乳化物を調製する工程。ここで、水中油型乳化物の油脂、たん白素材および水の合計を100質量％とした際に、25℃での固体脂含量が50％以下である油脂が50～90質量％、下記（Ａ）及び（Ｂ）の性質を有するたん白素材が0.5～10質量％、および水が８～30質量％である。
２：１の水中油型乳化物を成形する工程。
３：２で成形された水中油型乳化物を乾燥する工程。
（Ａ）粗蛋白質量20質量％の水溶液を80℃，30分加熱後、25℃で測定時の粘度が10,000mPa・s以下。
（Ｂ）0.22MのTCA可溶化率が30％～95％。
【請求項２】
油脂含有固型食品が、60℃で保形性を示すものである、請求項１に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項３】
乾燥方法がフライである、請求項１または請求項２に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項４】
乾燥方法が減圧フライである、請求項３に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項５】
油脂が、中鎖脂肪酸トリグリセリドまたは、多価不飽和脂肪酸含有油脂である、請求項１に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項６】
油脂が、中鎖脂肪酸トリグリセリドまたは、多価不飽和脂肪酸含有油脂である、請求項２に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項７】
乾燥方法がフライである、請求項５または請求項６に記載の油脂含有固型食品の製造方法

。
【請求項８】
乾燥方法が減圧フライである、請求項７に記載の油脂含有固型食品の製造方法。
【請求項９】
縦横高さ方向の何れもが３ｍｍ以上の大きさである油脂含有固型食品。該固型食品は、25℃での固体脂含量が50％以下である油脂を50～95質量％、および下記（Ａ）及び（Ｂ）の性質を有するたん白素材を0.5～10質量％含み、水分が５質量％以下である。
（Ａ）粗蛋白質量20質量％の水溶液を80℃，30分加熱後、25℃で測定時の粘度が10,000mPa・s以下。
（Ｂ）0.22MのTCA可溶化率が30％～95％。
【請求項１０】
油脂含有固型食品が60℃で保形性を示すものである、請求項９に記載の油脂含有固型食品。
【請求項１１】
固型食品の油脂中に、中鎖脂肪酸トリグリセリドまたは多価不飽和脂肪酸含有油脂が含まれる、請求項９または請求項１０に記載の油脂含有固型食品。