

【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22年11月11日 (2010.11.11)

【公開番号】特開2009-82070(P2009-82070A)

【公開日】平成21年4月23日 (2009.4.23)

【年通号数】公開・登録公報2009-016

【出願番号】特願2007-256053(P2007-256053)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

A 2 3 L 1/238 (2006.01)

A 2 3 L 1/202 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/22 1 0 1 Z

A 2 3 L 1/238 A

A 2 3 L 1/202 1 0 9

A 2 3 L 1/22 D

【手続補正書】

【提出日】平成22年9月24日 (2010.9.24)

【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】

、 - トレハロースの糖質誘導体を用いることを特徴とする飲食物又はその原料の塩から味及び / 又は旨味増強方法。

【請求項 2】

塩から味が、塩化ナトリウムに由来するものであることを特徴とする請求項 1 記載の飲食物又はその原料の塩から味及び / 又は旨味増強方法。

【請求項 3】

塩化ナトリウムの量が、無水物換算で、飲食物又はその原料に対して、0.5 質量 % 以上であることを特徴とする請求項 2 記載の飲食物又はその原料の塩から味及び / 又は旨味増強方法。

【請求項 4】

旨味が、イノシン酸系の旨味成分に由来するものであることを特徴とする請求項 1 記載の飲食物又はその原料の塩から味及び / 又は旨味増強方法。

【請求項 5】

、 - トレハロースの糖質誘導体を、無水物換算で、飲食物又はその原料に対して、0.5 質量 % 以上の量で用いることを特徴とする請求項 1 乃至 4 の何れかに記載の塩から味及び / 又は旨味増強方法。

【請求項 6】

請求項 1 乃至 5 の何れかに記載の塩から味及び / 又は旨味増強方法によって塩から味及び / 又は旨味増強を図ることを特徴とする減塩飲食物又はその原料の製造方法。

【請求項 7】

、 - トレハロースの糖質誘導体とともに、塩化ナトリウム又はイノシン酸系の旨味成分を含有してなる塩から味及び / 又は旨味増強剤。

【請求項 8】

イノシン酸系の旨味成分がイノシン酸ナトリウムである請求項7記載の塩から味及び／又は旨味増強剤。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0057

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0057】

<濃縮ダシつゆ>

水60部に対し昆布1質量部を加えて加熱し、沸騰したら、実験3で使用したカツオ節6質量部を加え、さらに、5分間加熱した~~後~~、クッキングペーパーで濾過し、水を加えて60質量部のダシ汁を調製した。このダシ汁60質量部に、食塩3.5質量部、          -トレハロースの糖質誘導体含有糖質(株式会社林原商事販売、商品名「ハローデックス」)5質量部、          -トレハロース(株式会社林原商事販売、商品名「トレハ」)1質量部、砂糖5質量部、グルタミン酸ナトリウム1質量部、イノシン酸二ナトリウム0.1質量部、本みりん4質量部、濃い口醤油20質量部、糖転移ヘスペリジン(株式会社林原商事販売、商品名「林原ヘスペリジンS」)0.2質量部を加え、加熱しながら混合溶解して、濃縮ダシつゆを調製した。本品はそのまま、或いは3乃至7倍程度に水やお湯で希釈して、豆腐や麺類のつゆとして使用することができる。また、本品は、          -トレハロースの糖質誘導体無含有の濃縮ダシつゆと比較して明らかに塩から味とともにカツオ節及び昆布由来の旨味が増強しており、異味や異臭もなく、減塩品でありながら食味に優れている。また、本品は循環器系疾病患者の治療促進、生活習慣病やメタボリックシンドロームの予防・改善、美容、健康の維持・増進などに有利に利用できる。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0058

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0058】

<すきやきのたれ>

水500質量部、          -トレハロースの糖質誘導体含有糖質(株式会社林原商事販売、商品名「ハローデックス」)12質量部、          -トレハロース(株式会社林原商事販売、商品名「トレハ」)3質量部、砂糖5質量部、グルタミン酸ナトリウム3.5質量部、イノシン酸二ナトリウム0.2質量部、グアニル酸ナトリウム0.05質量部、本みりん100質量部、減塩醤油90質量部、糖転移ヘスペリジン(株式会社林原商事販売、商品名「林原ヘスペリジンS」)0.5質量部を加え、加熱しながら混合溶解して、すきやきのたれを調製した。本品は、          -トレハロースの糖質誘導体無含有のすきやきのたれと比較して明らかに塩から味とともに旨味が増強しており、異味や異臭もなく、減塩品でありながら食味に優れている。また、本品は循環器系疾病患者の治療促進、生活習慣病やメタボリックシンドロームの予防・改善、美容、健康の維持・増進などに有利に利用できる。