

【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17年6月2日(2005.6.2)

【公表番号】特表2004-521621(P2004-521621A)  
 【公表日】平成16年7月22日(2004.7.22)  
 【年通号数】公開・登録公報2004-028  
 【出願番号】特願2002-557219(P2002-557219)  
 【国際特許分類第7版】

A 2 3 J 3/16  
 A 2 3 L 1/318  
 // C 0 7 K 1/14  
 C 0 7 K 14/415

【F I】

A 2 3 J 3/16  
 A 2 3 J 3/16 5 0 1  
 A 2 3 L 1/318  
 C 0 7 K 1/14  
 C 0 7 K 14/415

【手続補正書】

【提出日】平成15年9月17日(2003.9.17)

【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】

大豆タンパク質製品において、

タンパク質含有量が全体の乾燥した物質の約60.0重量%から85.0重量%であり

、  
 水溶性窒素指数(NSI)が約50と約100の間にあり、

前記大豆タンパク質が水の存在の下で約60と約100の間の温度で熱処理されるとゲルを形成し、塩分の存在によってゲルの完全性が減少しない

ことを特徴とする大豆タンパク質製品。

【請求項2】

可溶性糖質含有量が全体の乾燥した物質の約6.0重量%と約20.0重量%の間にあることを特徴とする請求項1に記載されている大豆タンパク質製品。

【請求項3】

前記タンパク質含有量が全体の乾燥した物質の約65.0重量%から約82.0%であり、水溶性窒素指数(NSI)が約85と約100の間にあることを特徴とする前記請求項1または2に記載されている大豆タンパク質製品。

【請求項4】

前記大豆タンパク質製品の約10.0重量%の固体を水に分散させた物質が約50.0センチポアズ未満の粘度を有するか、

前記大豆タンパク質製品が水の存在の下で約70と90の間の温度で熱処理されるとゲルを形成し、塩分の存在によってゲルの完全性が減少しないか

少なくとも上記いずれか1つの特徴を有する前記請求項1～3のいずれか一項に記載されている大豆タンパク質製品。

**【請求項 5】**

前記請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載の大豆タンパク質製品を含む食肉注入処理用塩水、食肉製品または食肉の類似品。

**【請求項 6】**

( a ) 本質的に脱脂した大豆物質を準備し、

( b ) 物質を pH 約 6 . 8 と約 8 . 5 の間の水に分散させ、物質から可溶性タンパク質を抽出し、

( c ) 不溶物を除去して溶液を得て、

( d ) 溶液を熱処理し、

( e ) 溶液を冷却する

ことを特徴とする大豆タンパク質製品を製造する方法。

**【請求項 7】**

( f ) 溶液を乾燥して固体形状の大豆タンパク質製品を提供するという追加ステップを特徴とする請求項 6 に記載されている方法。

**【請求項 8】**

前記大豆タンパク質製品が

タンパク質の含有量が全体の乾燥物質の約 6 0 . 0 重量% から 8 5 . 0 重量% であるか

、  
水溶性窒素指数 ( N S I ) が約 5 0 と約 1 0 0 の間にあるか、

可溶性の糖質が全体の乾燥物質の約 6 . 0 重量% と約 2 0 . 0 重量% の間にあるか  
少なくとも上記いずれか 1 つを特徴とする請求項 7 に記載されている方法。

**【請求項 9】**

前記大豆タンパク質製品が

前記大豆タンパク質製品の固体を水に約 1 0 . 0 重量% 分散させた物質が約 5 0 . 0 センチポアズ未満の粘度を有するか、

前記大豆タンパク質製品が水の存在の下で約 6 0 と約 1 0 0 の間の温度で熱処理されるとゲルを形成し、塩分の存在によってゲルの完全性が減少しないか  
上記いずれか 1 つを特徴とする請求項 7 または 8 に記載されている方法。

**【請求項 1 0】**

前記熱処理ステップ ( d ) の前に、

溶液の pH を約 5 . 0 と約 7 . 0 の間に下げ、そして

溶液の pH を約 6 . 8 と約 7 . 8 の間に上げる

追加ステップを特徴とする請求項 6 ~ 9 のいずれか一項に記載されている方法。

**【請求項 1 1】**

前記熱処理ステップ ( d ) の前に

限外濾過によって低分子量可溶性物質を除去する

追加ステップを特徴とする請求項 6 ~ 1 0 のいずれか一項に記載されている方法。

**【請求項 1 2】**

前記方法がさらに

前記分散ステップ ( b ) が固体物質を水に約 5 . 0 重量% から 1 5 . 0 重量% 分散させることを含むか、

前記熱処理ステップ ( d ) が溶液を温度約 1 0 0 と約 1 5 0 の間で、約 1 2 0 秒未満の間ジェット噴射式加熱調理することを含むか、

前記冷却ステップ ( e ) が溶液を約 6 0 に急速冷却することを含むか、

少なくとも上記のいずれか一項を含むことを特徴とする請求項 6 ~ 1 1 のいずれかに記載されている方法。

**【請求項 1 3】**

請求項 6 ~ 1 2 の方法によって製造された大豆タンパク質製品を含む食肉注入処理用塩水、食肉製品または食肉の類似品。