

【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4月3日 (2014.4.3)

【公表番号】特表2013-521767(P2013-521767A)

【公表日】平成25年6月13日 (2013.6.13)

【年通号数】公開・登録公報2013-030

【出願番号】特願2012-556384(P2012-556384)

【国際特許分類】

A 2 3 C 19/09 (2006.01)

A 2 3 C 19/02 (2006.01)

A 2 3 C 19/06 (2006.01)

A 2 3 C 19/076 (2006.01)

A 2 3 C 20/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 19/09

A 2 3 C 19/02

A 2 3 C 19/06

A 2 3 C 19/076

A 2 3 C 20/00

【手続補正書】

【提出日】平成26年2月10日 (2014.2.10)

【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】

本発明は、網状の乳を主成分とする生成物を製造する方法であって、

(a) 乳を主成分とする生成物を押出工程にかけ、乳を主成分とする生成物の複数の個別系を得る工程

(b) 前記の複数の個別系を構造化し、乳を主成分とする生成物の複数の個別系が絡み合った凝集性網状組織から成る、網状の乳を主成分とする生成物を得る工程であり、ここで乳を主成分とする生成物の複数の個別系は直径が 4 mm 未満であり、網状の乳を主成分とする生成物の密度は 1.0 g / cm^3 未満であることを特徴とする工程を含む方法に関する。

【請求項 2】

網状の乳を主成分とする生成物が、シート形態であることを特徴とする、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

網状の乳を主成分とする生成物が、キューブ、球体または円筒形から選択される形態に成形されることを特徴とする、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 4】

網状の乳を主成分とする生成物が、モツアレラではないタイプのチーズ生成物であることを特徴とする、請求項 1 から 3 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 5】

乳を主成分とする生成物が、ナチュラルチーズ生成物、リコンバインド・チーズ、プロセスチーズ、フレッシュチーズ生成物と熟成チーズ生成物との混合、アナログチーズ生成

物およびこれらの組合せ／混合物から成る群から選択されることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項６】

網状の乳を主成分とする生成物の１ｃｍ³当たりのカロリー摂取量が３．３ｋｃａｌ未満であり、例えば３ｋｃａｌ未満、例えば２．５ｋｃａｌ未満、例えば２ｋｃａｌ未満、例えば１．９ｋｃａｌ未満、例えば１．７ｋｃａｌ未満、例えば１．５ｋｃａｌ未満、例えば１．３ｋｃａｌ未満、例えば１．２ｋｃａｌ未満、例えば１．１ｋｃａｌ未満、例えば１ｋｃａｌ未満、例えば０．９ｋｃａｌ未満、例えば０．８ｋｃａｌ未満、例えば０．７ｋｃａｌ未満、例えば０．６ｋｃａｌ未満、例えば０．５ｋｃａｌ未満、例えば０．４ｋｃａｌ未満、例えば０．３ｋｃａｌ未満、例えば０．２ｋｃａｌ未満であることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項７】

乳を主成分とする生成物のタンパク質繊維が基本的に非配向性のミクロ構造から成る、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項８】

乳を主成分とする生成物の脂肪含有量が、２９％未満、例えば２８％未満、例えば２７％未満、例えば２６％未満、例えば２５％未満、例えば２４％未満、例えば２３％未満、例えば２２％未満、例えば２１％未満、例えば２０％未満、例えば１９％未満、例えば１８％未満、例えば１７％未満、例えば１６％未満、例えば１５％未満、例えば１４％未満、例えば１３％未満、例えば１２％未満、例えば１１％未満、例えば１０％未満、例えば９％未満、例えば８％未満、例えば７％未満、例えば６％未満、例えば５％未満、例えば４％未満、例えば３％未満、例えば２％未満、例えば１％未満、例えば０．０１％～２９％の範囲内、例えば１％～２８％の範囲内、例えば２％～２７％の範囲内、例えば３％～２６％の範囲内、例えば４％～２５％の範囲内、例えば５％～２４％の範囲内、例えば６％～２３％の範囲内、例えば７～２２％の範囲内、例えば８％～２１％の範囲内、例えば９％～２０％の範囲内、例えば１０％～１９％の範囲内、例えば１１％～１８％の範囲内、例えば１２％～１７％の範囲内、例えば１３％～１６％の範囲内、例えば１４％～１５％の範囲内、例えば６％～１０％の範囲内であることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項９】

乳を主成分とする生成物の複数の個別系の直径が、３．５ｍｍ未満、例えば３ｍｍ未満、例えば２．５ｍｍ未満、例えば２ｍｍ未満、例えば１．５ｍｍ未満、例えば１ｍｍ未満、例えば０．５ｍｍ未満、例えば０．１～４ｍｍの範囲内、例えば０．２～３．５ｍｍの範囲内、例えば０．３～３ｍｍの範囲内、例えば０．４～２．５ｍｍの範囲内、例えば０．５～２ｍｍの範囲内、例えば０．６～１．９ｍｍの範囲内、例えば０．７～１．８ｍｍの範囲内、例えば０．８～１．７ｍｍの範囲内、例えば０．９～１．６ｍｍの範囲内、例えば１～１．５ｍｍの範囲内、例えば１．１～１．４ｍｍの範囲内、例えば１．２～１．３ｍｍの範囲内などであり、好ましくは、０．１～２ｍｍの範囲内であることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項１０】

前記押出が少なくとも１台の押出機を使って、乳を主成分とする生成物に圧力を加えることで行われることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項１１】

工程（ａ）で得た乳を主成分とする複数の個別系が、冷却、加熱、コーティング、デコレーションおよび／または乾燥工程にかけられることを特徴とする、前記の請求項のいずれか１項に記載の方法。

【請求項１２】

請求項１から１１に記載の方法により得ることのできる網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項１３】

網状の乳を主成分とする生成物がシート形態であることを特徴とする、請求項 1 2 に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 4】

乳を主成分とする生成物の複数の絡み合う系から成るシート形態の凝集性網状組織の厚さが 3 5 mm 未満であることを特徴とする、請求項 1 3 に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 5】

キューブ、球体または円筒形から選択される形態であることを特徴とする、請求項 1 から 1 1 に記載の方法により得られる網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 6】

個別系の直径が 4 mm 未満であることを特徴とする、乳を主成分とする生成物の複数の絡み合う個別系から成る凝集性網状組織を含む、網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 7】

網状の乳を主成分とする生成物がシート形態であることを特徴とする、請求項 1 6 に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 8】

乳を主成分とする生成物の複数の絡み合う系から成るシート形態の凝集性網状組織の厚さが約 3 5 mm 未満であることを特徴とする、請求項 1 7 に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 1 9】

キューブ、球体または円筒形から選択される形態であることを特徴とする、請求項 1 から 1 1 のいずれか 1 項に記載の方法により得られる網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 2 0】

乳を主成分とする生成物が、ナチュラルチーズ生成物、リコンバインド・チーズ、プロセスチーズ、フレッシュチーズ生成物と熟成チーズ生成物との混合、アナログチーズ生成物およびこれらの組合せ / 混合物から成る群から選択されることを特徴とする、前記の請求項 1 2 から 1 9 のいずれか 1 項に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 2 1】

1.0 g / cm^3 の密度を有する、請求項 1 2 から 2 0 に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 2 2】

乾燥物質の含有量が少なくとも 3 0 % である、請求項 1 2 から 2 1 のいずれか 1 項に記載の網状の乳を主成分とする生成物。

【請求項 2 3】

乳を主成分とする生成物が、モツアレラではないタイプのチーズ生成物であることを特徴とする、請求項 1 2 から 2 2 のいずれか 1 項に記載の網状の乳を主成分とする生成物。