

【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糸を得る工程

(b) 前記の複数の個別糸を構造化し、乳を主成分とする生成物の複数の個別糸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糸は直径が4mm未満であり、網状の乳を主成分とする生成物の密度は1.0g/cm<sup>3</sup>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、モツァ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1cm<sup>3</sup>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纖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糸の直径が、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糸が、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糸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】

個別糸の直径が 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糸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糸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<sup>3</sup> 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、モツァ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。