

【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8月9日(2024.8.9)

【国際公開番号】WO2023/095711

【出願番号】特願2023-563654(P2023-563654)

【国際特許分類】

A 2 3 L 13/40(2023.01)

A 2 3 L 13/00(2016.01)

A 2 3 L 13/60(2016.01)

A 2 3 L 17/00(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 L 13/40

A 2 3 L 13/00 A

A 2 3 L 13/60 A

A 2 3 L 13/60 Z

A 2 3 L 17/00 A

A 2 3 L 17/00 Z

【手続補正書】

20

【提出日】令和6年3月7日(2024.3.7)

【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】

油脂加工されたアセチル化澱粉を含み、前記油脂加工されたアセチル化澱粉のアセチル基含有量が1.1質量%以上1.7質量%以下である、食肉加工品用改良剤。

30

【請求項2】

前記アセチル化澱粉がアセチル化架橋澱粉であり、当該アセチル化架橋澱粉の溶解度が40.5%以上46.0%以下である、請求項1に記載の食肉加工品用改良剤。

【請求項3】

前記アセチル化澱粉がアセチル化リン酸架橋タピオカ澱粉である、請求項1または2に記載の食肉加工品用改良剤。

【請求項4】

前記アセチル化澱粉が、アセチル基含有量が第1の含有量である第1のアセチル化澱粉と、アセチル基含有量が前記第1の含有量よりも多い第2の含有量である第2のアセチル化澱粉と、を含む、請求項1または2に記載の食肉加工品用改良剤。

40

【請求項5】

請求項1または2に記載の食肉加工品用改良剤を含む食肉加工品。

【請求項6】

前記食肉加工品が、ハム、ソーセージ、ハンバーグ、プラントベースハンバーグ、サラダチキン、水練り食品からなる群から選ばれる一種である、請求項5に記載の食肉加工品。

【請求項7】

前記食肉加工品を冷凍後、解凍した際の離水率が0.1%以上3.0%以下である、請求項5に記載の食肉加工品。

【請求項8】

50

請求項 1 または 2 に記載の食肉加工品用改良剤を食肉に適用する工程を含む、食肉加工品の製造方法。

【請求項 9】

前記食肉 100 質量部に対する前記油脂加工されたアセチル化澱粉の量が 1 質量部以上 15 質量部以下となるように、前記食肉加工品用改良剤を前記食肉に適用する、請求項 8 に記載の食肉加工品の製造方法。

【請求項 10】

食肉加工品を製造する際に、請求項 1 または 2 に記載の食肉加工品用改良剤を食肉に添加することを特徴とする前記食肉加工品の食感を向上させる方法。

10

20

30

40

50