

【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30年6月28日(2018.6.28)

【公開番号】特開2018-75043(P2018-75043A)

【公開日】平成30年5月17日(2018.5.17)

【年通号数】公開・登録公報2018-018

【出願番号】特願2018-22850(P2018-22850)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

A 2 3 L 27/30 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 27/00 Z

A 2 3 L 27/30 A

A 2 3 L 27/00 1 0 1 A

A 2 3 L 27/30 Z

A 2 3 L 27/30 C

【手続補正書】

【提出日】平成30年4月9日(2018.4.9)

【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】

酵母エキスを、糖アルコール及び / 又は高甘味度甘味料に配合させることを特徴とする、当該糖アルコール及び / 又は高甘味度甘味料の甘味質を砂糖の甘味質に近似させる方法。

【請求項 2】

酵母エキ스가ペプチドを含有することを特徴とする、請求項 1 記載の方法。

【請求項 3】

酵母エキ스가ペプチドを 10 % 以上含有することを特徴とする、請求項 1 または 2 に記載の方法。

【請求項 4】

酵母エキ스가食塩を 7 % 以下、核酸を 17 % 以下、遊離アミノ酸を 7 % 以下含有することを特徴とする、請求項 1 ~ 3 のいずれか一つに記載の方法。

【請求項 5】

酵母エキスを、糖アルコール及び / 又は高甘味度甘味料を用いた食料品または飲料に配合させることを特徴とする、当該食料品または飲料の風味および味質を、砂糖を用いた食料品または飲料の風味および味質に近似させる方法。

【請求項 6】

酵母エキスと糖アルコール及び高甘味度甘味料から選択された 1 種以上である甘味料とを混合する工程を有する、砂糖の甘味質に近似した甘味質を有する当該甘味料組成物の製造方法。