

【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24年4月5日 (2012.4.5)

【公開番号】特開2010-239977(P2010-239977A)

【公開日】平成22年10月28日 (2010.10.28)

【年通号数】公開・登録公報2010-043

【出願番号】特願2010-173743(P2010-173743)

【国際特許分類】

A 2 3 G	1/00	(2006.01)
A 2 3 G	1/30	(2006.01)
A 2 3 G	3/00	(2006.01)
A 2 3 G	3/34	(2006.01)
A 2 3 G	4/00	(2006.01)
A 2 3 L	1/19	(2006.01)
A 2 3 L	1/00	(2006.01)
A 2 3 D	9/00	(2006.01)
A 2 3 D	7/00	(2006.01)
A 2 1 D	6/00	(2006.01)
A 2 1 D	13/08	(2006.01)
A 2 3 L	1/22	(2006.01)

【F I】

A 2 3 G	1/00	
A 2 3 G	3/00	
A 2 3 G	3/30	
A 2 3 L	1/19	
A 2 3 L	1/00	C
A 2 3 D	9/00	5 1 0
A 2 3 D	7/00	5 0 8
A 2 1 D	6/00	
A 2 1 D	13/08	
A 2 3 L	1/22	Z

【手続補正書】

【提出日】平成24年2月22日 (2012.2.22)

【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】

少なくとも 20 質量%の脂質と、前記脂質中に分散されていて、細胞壁を有する微生物、水溶性炭水化物を含んでなるマトリックス成分及び少なくとも 1 つのカプセル化された疎水性フレーバーを含んでなるフレーバーカプセルとを含んでなり、その際に食品又は食品原材料が水を不含であるか、水 20 質量%未満を含んでなる、食品又は食品原材料。

【請求項 2】

食品製品用のコーティング又はフィリングである、請求項 1 記載の食品又は食品原材料。

【請求項 3】

マトリックス成分がデキストリンである、請求項 1 記載の食品又は食品原材料。

【請求項 4】

カプセル化されたフレーバーが、微生物の細胞壁内部に存在する、請求項 1 から 3 までのいずれか 1 項記載の食品又は食品原材料。

【請求項 5】

マトリックス成分が、微生物の細胞壁の外側表面上に位置している、請求項 1 から 4 までのいずれか 1 項記載の食品又は食品原材料。

【請求項 6】

微生物が無損傷の細胞壁を有する、請求項 1 から 5 までのいずれか 1 項記載の食品原材料。

【請求項 7】

菓子、スプレッド、ファットフィリング、ファットコーティング、スプレーコーティング、ろうコーティング、チョコレートコーティング、スパイシング剤、粉末栄養組成物、ショートニング、マーガリン及び / 又は製パン用ドライミックスの群から選択される、請求項 1 から 6 までのいずれか 1 項記載の食品又は食品原材料。

【請求項 8】

a) 微生物を水と混合して水性混合物を得る段階、
b) 少なくとも 1 つのフレーバーを水性混合物に添加する段階、
c) フレーバーを含む水性混合物を、フレーバーの少なくとも一部が微生物中へ入るまで攪拌する段階、
d) マトリックス成分を、少なくとも部分的にカプセル化されたフレーバーを含んでなる水性混合物に添加する段階、及び
e) 生じる混合物を乾燥する段階
を含んでなることを特徴とする、請求項 1 から 7 までのいずれか 1 項記載の食品又は食品原材料を製造する方法。

【請求項 9】

混合物が製造プロセスの間に > 80 の温度にかけられる、請求項 8 記載の方法。