

【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6月26日(2014.6.26)

【公開番号】特開2013-215107(P2013-215107A)
 【公開日】平成25年10月24日(2013.10.24)
 【年通号数】公開・登録公報2013-058
 【出願番号】特願2012-86401(P2012-86401)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

A 2 3 C 11/10 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/20 Z

A 2 3 C 11/10

A 2 3 L 1/30 B

【手続補正書】

【提出日】平成26年5月14日(2014.5.14)

【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】

ペプチド結合加水分解酵素により豆乳を加水分解して発酵基質を得る酵素処理工程と、前記発酵基質をラクトバチラス・ブレビス(Lactobacillus brevis)に属する乳酸菌で発酵する発酵工程と、を備える、豆乳発酵物の製造方法。

【請求項2】

前記発酵基質中の前記ペプチド結合加水分解酵素を失活させる酵素失活工程を更に備える、請求項1に記載の製造方法。

【請求項3】

前記ペプチド結合加水分解酵素が、ペプチダーゼ及びプロテアーゼからなる群より選択される少なくとも1種の酵素である、請求項1又は2に記載の製造方法。

【請求項4】

前記ペプチド結合加水分解酵素が、エキソ型のペプチダーゼ、又はエキソ型のプロテアーゼを含む、請求項1～3のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項5】

前記発酵基質に含まれる遊離アミノ酸の量が、全量を基準として、6000質量ppm以下である、請求項1～4のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項6】

前記乳酸菌が、ラクトバチラス・ブレビスSBC8803(受託番号:FERM BP-10632)である、請求項1～5のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項7】

請求項1～6のいずれか一項に記載の製造方法により得られる豆乳発酵物。

【請求項8】

請求項1～6のいずれか一項に記載の製造方法により得られる豆乳発酵物を含む飲食品。

。