

【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27年10月15日(2015.10.15)

【公表番号】特表2014-525258(P2014-525258A)

【公表日】平成26年9月29日(2014.9.29)

【年通号数】公開・登録公報2014-053

【出願番号】特願2014-527711(P2014-527711)

【国際特許分類】

A 2 3 C 9/127 (2006.01)

A 2 3 C 9/13 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 9/127

A 2 3 C 9/13

【手続補正書】

【提出日】平成27年8月27日(2015.8.27)

【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】

物理的に改変された脂肪球を含む乳原料を架橋酵素で処理し、且つ酸敗させることを特徴とする、酸性乳製品の製造方法。

【請求項2】

物理的に改変された脂肪球を含む前記乳原料が、乳原料の脂肪球の粒径及び粒度分布を物理的に改変することによって得られることを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

物理的に改変された脂肪球を含む前記乳原料が、乳原料の脂肪部分を物理的に改変することにより及び物理的に改変された乳原料の脂肪部分を非均質化無脂肪乳又は従来法で均質化された無脂肪乳と組み合わせることにより得られることを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項4】

物理的に改変された脂肪球を含む前記乳原料が、天然の及び／又は物理的に改変された脂肪球を非均質化無脂肪乳又は従来法で均質化された無脂肪乳と組み合わせることによって得られることを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項5】

前記架橋酵素での処理が、酸敗の前、酸敗と同時、又は酸敗の後になされることを特徴とする、請求項1～4のいずれか1項に記載の方法。

【請求項6】

前記方法が、以下の工程、
前記乳原料の前記脂肪球の粒径、粒度分布、組成及び状態を物理的に改変する工程、
酸敗させる工程、
架橋酵素で処理する工程、
任意に得られる製品を包装する工程、
を含むことを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項7】

前記方法が、以下の工程、

前記乳原料の前記脂肪球の粒径、粒度分布、組成及び状態を物理的に改変する工程、
包装する工程、
包装内で酸敗及び架橋酵素で処理する工程、
を含むことを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項8】

前記方法が、以下の工程、
任意に前記乳原料の組成を調整する工程、
任意に前記乳原料を熱処理する工程、
前記乳原料の前記脂肪球の粒径、粒度分布、組成及び状態を物理的に改変する工程、
任意に熱処理する工程、
酸敗させる工程、
架橋酵素で処理する工程、
任意にレンネットを加える工程、
任意に熱処理する工程、
任意に他の原料を加える工程、
任意に得られる製品を包装する工程、
を含むことを特徴とする、請求項6に記載の方法。

【請求項9】

高圧均質化及び／又は精密ろ過によって、物理的に改変された脂肪球を含む前記乳原料
が得られる及び／又は前記物理的改変がなされることを特徴とする、請求項1～8のいずれか1項に記載の方法。

【請求項10】

レンネットの添加と共に又はレンネットの添加なしに、スターター、製品接種スターター、化学スターター、有機酸又は無機酸を加えることにより、前記酸敗させる工程が生物学的なされることを特徴とする、請求項1～9のいずれか1項に記載の方法。

【請求項11】

前記方法が成分製造方法であり、その方法において包装工程の直前にのみ異なる脂肪及びタンパク質含量を有する乳成分を組み合わせる、請求項1～10のいずれか1項に記載の方法。

【請求項12】

前記製造方法が連続方法又はバッチ方法である、請求項1～11のいずれか1項に記載の方法。

【請求項13】

酸敗させる工程が、前記製品が包装される前にタンク内で又は包装の直後に消費者若しくは食品サービス用包装内で行われることを特徴とする、請求項1～12のいずれか1項に記載の方法。

【請求項14】

請求項1～13のいずれか1項に記載の方法によって調製されることを特徴とする、酸性乳ベース製品。

【請求項15】

製品中の脂肪球の大きさが約20nm～約1μmであることを特徴とする、酸性乳ベース製品。

【請求項16】

前記脂肪球のメジウムサイズが約1μm未満、好ましくは約200nm～約500nmであることを特徴とする、請求項15に記載の製品。