

【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5年2月15日(2023.2.15)

【国際公開番号】WO2021/246468
 【出願番号】特願2022-528883(P2022-528883)
 【国際特許分類】
 A 2 3 G 1 / 3 2 (2 0 0 6 . 0 1)
 【 F I 】
 A 2 3 G 1 / 3 2

10

【手続補正書】
 【提出日】令和4年12月1日(2022.12.1)
 【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】

20

水分含有量が3質量%以上20質量%以下であり、水系の連続相及び油系の連続相を含有する、含水油性食品であって、

前記水系の連続相が、前記含水油性食品が導通を有することにより判定され、

前記油系の連続相が、下記条件A及び条件Bの少なくとも一方を満たすことにより判定される、含水油性食品。

条件A：前記含水油性食品の薄片を作成し、油脂を染色可能な染色液で染色し、油脂の存在状態を共焦点レーザー顕微鏡で観察した場合に、油脂の染色部の外縁が合一により不定形な雲状又は網目状に連なっている状態となって観察されること。

条件B：前記含水油性食品の薄片を作成し、油脂を染色可能な染色液で染色し、共焦点レーザー顕微鏡で観察し、観察画像（染色画像）を16bitコントラスト比のモノクロ画像に変換し、次いで、前記モノクロ画像を画像解析ソフト「ImageJ」を用いて、分析方法：粒子解析、サイズ：200pixel²の条件を選択して解析し、前記解析により得られる「area fraction」、即ち、解析画像全体の面積に対する、200pixel²(200x200pixel)以上の面積を有する対象（隣り合う油滴同士が合一している油脂）の面積の比率が10%以上であること。

30

【請求項2】

23において製造直後から1日保存後も前記水系の連続相及び前記油系の連続相が保持される、請求項1に記載の含水油性食品。

【請求項3】

含水チョコレートである、請求項1又は2に記載の含水油性食品。

40

【請求項4】

気泡を含有しない、請求項1～3のいずれかに記載の含水油性食品。

50