

【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18年6月29日(2006.6.29)

【公表番号】特表2005-530499(P2005-530499A)
 【公表日】平成17年10月13日(2005.10.13)
 【年通号数】公開・登録公報2005-040
 【出願番号】特願2004-510546(P2004-510546)
 【国際特許分類】

A 2 3 G 3/00 (2006.01)
A 2 3 G 3/34 (2006.01)
A 2 3 C 9/137 (2006.01)
A 2 3 C 9/154 (2006.01)
A 2 3 L 1/06 (2006.01)
A 2 3 L 1/187 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00
 A 2 3 C 9/137
 A 2 3 C 9/154
 A 2 3 L 1/06
 A 2 3 L 1/187

【手続補正書】

【提出日】平成18年5月15日(2006.5.15)

【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】

10重量/重量未満の脂肪、及び不飽和乳化剤を含む、ゼラチン不含の乳製品デザートであって、該不飽和乳化剤が、不飽和脂肪酸のモノ-及びジグリセリドグリセロールエステルの混合物を含み且つ総重量に基づき0.2~2.5重量/重量%の量で存在する、ゼラチン不含の乳製品デザート。

【請求項2】

0.6~2.5重量/重量%の不飽和乳化剤を含む、請求項1に記載のデザート。

【請求項3】

0.8~2.5重量/重量%の不飽和乳化剤を含む、請求項1に記載のデザート。

【請求項4】

1.0~2.0重量/重量%の不飽和乳化剤を含む、請求項1に記載のデザート。

【請求項5】

乳化剤の総重量含有量に基づき、前記乳化剤が50~100重量/重量%の不飽和モノグリセリドを含む、請求項1~4のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項6】

乳化剤の総重量含有量に基づき、前記乳化剤が50~95重量/重量%の不飽和モノグリセリドを含む、請求項1~4のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項7】

0~10重量/重量%の乳タンパク質及び/又は大豆タンパク質を含む、請求項1~6のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 8】

0～10重量/重量%の乳タンパク質を含む、請求項 1～6 のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 9】

前記乳タンパク質がカゼイン及びカゼイネートから選択される、請求項 7～8 のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 10】

前記デザートが、0～15重量/重量%の炭水化物を含む、請求項 1～9 のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 11】

前記炭水化物が、グルコース、グルコース固体、蔗糖、果糖、マルトデキストリン、乳糖、でんぷん、加工でんぷん、人工でんぷん、又はそれらの2以上の組み合わせから成る群から選択される、請求項 10 に記載のデザート。

【請求項 12】

前記デザートが、ヒドロコロイドを含む、請求項 1～11 のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 13】

前記ヒドロコロイドが0～10重量/重量%の範囲で含まれる、請求項 12 に記載のデザート。

【請求項 14】

前記ヒドロコロイドがガラクトマンナン、カラギーナン、カルボキシメチルセルロース、でんぷん、加工でんぷん、又はそれらの2以上の組み合わせから成る群から選択される、請求項 12 又は 13 に記載のデザート。

【請求項 15】

前記デザートがエアレイテッドデザートである、請求項 1～14 のいずれか一項に記載のデザート。

【請求項 16】

ゼラチン代替物として使用するための組成物であって、不飽和脂肪酸のモノ-及びジグリセリドグリセロールエステルの混合物を含む4～96重量/重量%の不飽和乳化剤、1～30重量/重量%の噴霧乾燥助剤及び3～90重量/重量%の充填剤を含む組成物。

【請求項 17】

前記組成物が、

20～70重量/重量%の不飽和乳化剤と、

2～10重量/重量%の乳タンパク質又は大豆タンパク質と、及び

20～78重量/重量%の炭水化物と

を含む、請求項 16 に記載の組成物。

【請求項 18】

30～50重量/重量%の前記不飽和乳化剤を含む、請求項 17 に記載の組成物。

【請求項 19】

4～8重量/重量%の前記乳タンパク質又は大豆タンパク質を含む、請求項 17 又は 18 に記載の組成物。

【請求項 20】

前記乳タンパク質がカゼイネートを含む、請求項 17～19 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 21】

42～66重量/重量%の前記炭水化物を含む、請求項 17～20 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 22】

カラギーナン、グアーガム、カルボキシメチルセルロース、加工でんぷん、ペクチン及びアルギネートから選択される、0～50重量/重量%のヒドロコロイドと、

乳脂肪、バター脂肪及び植物性脂肪から選択される、0～50重量/重量%の脂肪と、及び0～40重量/重量%の追加の乳化剤と
をさらに含む、請求項 16～21 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 23】

0～25重量/重量%の前記ハイドロコロイドを含む、請求項 22 に記載の組成物。

【請求項 24】

0～25重量/重量%の前記脂肪を含む、請求項 22 又は 23 に記載の組成物。

【請求項 25】

5～20重量/重量%の前記追加の乳化剤を含む、請求項 22～24 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 26】

前記追加の乳化剤が飽和乳化剤を含む、請求項 22～25 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 27】

前記組成物が噴霧乾燥されている、請求項 16～26 のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項 28】

a)前記不飽和乳化剤を及び任意的に前記脂肪を含む液体脂肪相を調製すること、
b)前記充填剤を含む水相を調製すること、前記噴霧乾燥助剤は水相若しくは脂肪相又は両相内に含まれている、
c) a)の脂肪相をb)の水相と合わせること、及び
任意的に
d) c)の混合物をホモジナイズすること、及び/又は任意的に
e) d)の前記均一化物を噴霧乾燥すること
の工程を含む、請求項 16～27 のいずれか一項に記載の組成物を調製する方法。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0007

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0007】

本発明は、10重量/重量%未満の脂肪、及び不飽和乳化剤を含む、新規なゼラチン不含の乳製品デザートであって、該不飽和乳化剤が、不飽和脂肪酸のモノ-及びジグリセリドグリセロールエステルの混合物を含み且つ総重量に基づき0.2～2.5重量/重量%の量で存在するところのゼラチン不含の乳製品デザートをいま提供する。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0012

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0012】

好ましくは、本発明に従うゼラチン不含の乳製品デザートは、好ましくは0.6～2.5重量/重量%、より好ましくは0.8～2.5重量/重量%及び最も好ましくは1.0～2.0重量/重量%の不飽和乳化剤を含む。上記指定された範囲内では、要求される剪断抵抗及び溶融挙動が得られ、要求されるゲル化テクスチャを有し及び十分に加工可能である乳製品を結果するということが見つけられた。上述の改良された特性が不飽和モノグリセリドによって主に与えられると信じられるので、該不飽和乳化剤は好ましくは不飽和モノグリセリドを含む。乳化剤の総重量含有量に基づき、該乳化剤が好ましくは50～100重量/重量%、より好ましくは50～95重量/重量%の不飽和モノグリセリド(それは蒸留された形であってよい)を含む。

【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0019

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0019】

本発明はさらに、特に乳製品デザートにおいて、ゼラチン代替物として使用するための組成物であって、不飽和脂肪酸のモノ-及びジグリセリドグリセロールエステルの混合物を含む4~96重量/重量%不飽和乳化剤、1~30重量/重量%噴霧乾燥助剤、3~90%充填剤及び任意的に0~96重量/重量%ハイドロコロイドを含む組成物に関する。該組成物は、本発明に従うゼラチン不含の乳製品デザートの調製において原料として使用されうる。噴霧乾燥助剤として、好ましくは乳タンパク質及び/又は大豆タンパク質が使用され、好ましくは乳タンパク質、例えばカゼイナートが使用され、しかしながら従来技術において知られている任意の食品等級噴霧乾燥助剤が使用されうる。充填剤は好ましくは、上記に概説したような炭水化物を含み、それは甘味剤としてもまた機能してもよい；しかしながら、任意の食品等級の充填剤が使用されうる。該充填剤は、改良された口当たり及び溶融挙動を該デザートに与える；ハイドロコロイドが混和された場合、口当たりへの追加的な改良が得られうる。任意的に、該組成物が、0~50重量/重量%の脂肪をまた含み、好ましくは、乳脂肪、バター脂肪及び植物脂肪又はそれらの組み合わせから選択される。

【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0023

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0023】

本発明は、

- a) 前記不飽和乳化剤を及び、もし存在すれば脂肪を含む液体脂肪相を調製すること、
 - b) 前記充填剤を含む水相を調製すること、前記噴霧乾燥助剤は該水相若しくは脂肪相又は両相内に含まれている、
 - c) a)の脂肪相をb)の水相と合わせることを、及び
- 任意的に
- d) c)の混合物をホモジナイズすること、及び/又は任意的に
 - e) d)の均一化物を噴霧乾燥すること
- の工程を含む、本発明に従う組成物の調製の方法にさらに関する。

【手続補正6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0055

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0055】

C3. ゼラチン不含チョコレートムース

C3.1 配合

クリーム (40% 脂肪)	14.0-15.0 %
砂糖	10.0-14.0 %
ココア粉末	5.0 %
脱脂粉乳粉末	4.0 %
プロタナル(Protanal、商標) XP 3505 アルギネート ¹	0.4-0.6 %
ラクトゲル(Lactogel、商標) FC 3263 カラギーナン ¹	0.25-0.35 %
モノ及びジグリセリドの乳酸エステル	0.5 %
全脂乳	100 % まで

1 FMCバイオポリマー、ベルギー