

【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23年6月23日(2011.6.23)

【公開番号】特開2010-115209(P2010-115209A)

【公開日】平成22年5月27日(2010.5.27)

【年通号数】公開・登録公報2010-021

【出願番号】特願2010-37902(P2010-37902)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/05 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/04

【手続補正書】

【提出日】平成23年5月9日(2011.5.9)

【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】

グルコマンナン及び / 又はガラクトマンナンと、高度分岐環状デキストリンを共存させた状態で溶解後、80 以上に加熱し、冷却することを特徴とするゲル状・増粘食品の調製方法。

【請求項 2】

高度分岐環状デキストリンを含む溶液にグルコマンナン及び / 又はガラクトマンナンを添加後、80 以上に加熱し、冷却するか、または高度分岐環状デキストリンと、グルコマンナン及び / 又はガラクトマンナンを同時に水溶液に添加後、80 以上に加熱し、冷却する、請求項 1 に記載の調製方法。

【請求項 3】

グルコマンナン及び / 又はガラクトマンナンと、高度分岐環状デキストリンとの粉体混合物を水溶液に添加後、80 以上に加熱し、冷却することを特徴とする、ゲル状・増粘食品の調製方法。

【請求項 4】

グルコマンナン及び / 又はガラクトマンナンと、高度分岐環状デキストリンの粉体混合物を配合することを特徴とする、溶解性が改善された糊料製剤。