

【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7年3月21日(2025.3.21)

【公開番号】特開2023-174864(P2023-174864A)

【公開日】令和5年12月8日(2023.12.8)

【年通号数】公開公報(特許)2023-231

【出願番号】特願2023-179255(P2023-179255)

【国際特許分類】

A 2 3 C 2 0 / 0 2 (2 0 2 5 . 0 1)

10

【 F I 】

A 2 3 C 2 0 / 0 2

【手続補正書】

【提出日】令和7年3月12日(2025.3.12)

【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】

20

【特許請求の範囲】

【請求項1】

植物性蛋白質を含有する原料に、グルタミンナーゼを作用させる工程と発酵でpH4～5.5に酸性化する工程を含むことを特徴とする、植物性チーズ様食品の製造法。

【請求項2】

植物性蛋白質を含有する原料にたん白質分解酵素を作用させる工程をさらに含むことを特徴とする、請求項1記載の植物性チーズ様食品の製造法。

【請求項3】

植物性蛋白質を含有する原料が豆類由来である、請求項1又は請求項2に記載の植物性チーズ様食品の製造法。

30

【請求項4】

該植物性チーズ様食品中における、遊離アミノ酸中に占めるアルギニンの割合が55重量%以下であることを特徴とする、請求項1記載の植物性チーズ様食品の製造法。

【請求項5】

該植物性チーズ様食品中における、遊離アミノ酸中に占めるアルギニンの割合が55重量%以下であることを特徴とする、請求項2記載の植物性チーズ様食品の製造法。

【請求項6】

該植物性チーズ様食品中における、遊離アミノ酸中に占めるアルギニンの割合が55重量%以下であることを特徴とする、請求項3記載の植物性チーズ様食品の製造法。

【請求項7】

該植物性チーズ様食品中における、遊離アミノ酸中に占めるアルギニンの割合が45重量%以下であることを特徴とする、請求項1記載の植物性チーズ様食品の製造法。

40