

【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20年9月4日(2008.9.4)

【公開番号】特開2007-75049(P2007-75049A)

【公開日】平成19年3月29日(2007.3.29)

【年通号数】公開・登録公報2007-012

【出願番号】特願2005-269568(P2005-269568)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/20 Z

A 2 3 L 1/30 B

【手続補正書】

【提出日】平成20年7月23日(2008.7.23)

【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】

大豆粉末との混合系において、大豆粉末に対して 10 重量%以上の茶葉粉末を添加してなる食用粉末組成物。

【請求項 2】

前記大豆粉末は、リポキシゲナーゼ完全欠失種の大豆粉末を温度 130℃～250℃の過熱水蒸気をもって大気圧下で 30 秒～300 秒間加熱乾燥処理した大豆粉末であることを特徴とする請求項 1 記載の食用粉末組成物。

【請求項 3】

大豆粉末およびごま粉末との混合系において、ごま粉末に対して 15 重量%以上となる茶葉粉末を添加してなる請求項 1 または 2 に記載の食用粉末組成物。

【請求項 4】

前記各粉末の混合物を温度 110℃～130℃の過熱水蒸気に大気圧下で 30 秒～180 秒間暴露した後、解砕することにより得られる請求項 1 乃至 3 のいずれか一に記載の顆粒状の食用粉末組成物。

【請求項 5】

リポキシゲナーゼ完全欠失種の大豆粉末を温度 130℃～250℃の過熱水蒸気をもって大気圧下で 30 秒～300 秒間加熱乾燥処理した後に再度粉末化し、この再度粉末化された大豆に対して 25 重量%～60 重量%の茶葉粉末を添加することを特徴とする食用粉末組成物の製造方法。

【請求項 6】

請求項 5 記載の食用粉末組成物の製造方法において、前記茶葉粉末を添加した後に、各粉末の混合物を温度 110℃～130℃の過熱水蒸気をもって大気圧下で 15 秒～180 秒間暴露して塊状化物としたのちに、この塊状化物を解砕することを特徴とする顆粒状の食用粉末組成物の製造方法。