

【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26年8月7日(2014.8.7)

【公表番号】特表2013-544487(P2013-544487A)  
 【公表日】平成25年12月19日(2013.12.19)  
 【年通号数】公開・登録公報2013-068  
 【出願番号】特願2013-519645(P2013-519645)  
 【国際特許分類】

A 2 3 J 3/00 (2006.01)  
 A 2 3 L 1/00 (2006.01)  
 A 2 3 K 1/18 (2006.01)  
 A 2 3 K 1/00 (2006.01)  
 A 2 3 K 1/14 (2006.01)  
 A 2 3 K 1/10 (2006.01)  
 A 2 3 J 3/16 (2006.01)  
 A 2 3 J 3/18 (2006.01)  
 G 0 9 F 3/00 (2006.01)  
 B 6 5 D 25/20 (2006.01)

【F I】

A 2 3 J 3/00 5 0 3  
 A 2 3 L 1/00 M  
 A 2 3 K 1/18 A  
 A 2 3 K 1/00 Z  
 A 2 3 K 1/14  
 A 2 3 K 1/10  
 A 2 3 J 3/16 5 0 1  
 A 2 3 J 3/18 5 0 1  
 G 0 9 F 3/00 S  
 B 6 5 D 25/20 Q  
 B 6 5 D 25/20 P

【手続補正書】

【提出日】平成26年6月19日(2014.6.19)

【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】

(1) 機能タンパク質を約50～約98%、1つ又は複数の架橋剤を約0.05～約2%、及び1つ又は複数の保湿可塑剤を約2～約50%含む、食品組成物を約5～約99%、並びに

(2) 動物による摂取に適した、1つ又は複数の可食原材料又は組成物を含む、ブレンド食品組成物。

【請求項2】

前記可食原材料又は組成物が1つ又は複数のキブルである、請求項1に記載のブレンド食品組成物。

【請求項3】

前記可食原材料又は組成物は約12%以下の水分含量、及び約0.75以下のAwを有する、請求項1に記載のブレンド食品組成物。

【請求項4】

前記可食原材料が、押出しキブル、ベーكدキブル、押出しトリート及びベークトリートからなる群より選択される、請求項1に記載のブレンド食品組成物。

【請求項5】

前記可食原材料及び食品組成物は約12%未満の水分含量、及び約0.75未満のAwを有する、請求項1に記載のブレンド食品組成物。

【請求項6】

食品組成物を製造する方法であって、

(1) 1つ又は複数の機能タンパク質及び1つ又は複数の架橋剤を混合して、ベース混合物を得るステップと、

(2) 前記ベース混合物及び1つ又は複数の保湿可塑剤を混合して、前処理混合物を形成するステップと、

(4) 前記前処理混合物を圧力下で加熱するステップと、

(5) 加熱した前記組成物を膨張させて、前記食品組成物を形成するステップと、を含む方法。

【請求項7】

前記ベース混合物が、1つ又は複数の機能タンパク質と1つ又は複数の架橋剤を、約98~約99.95%の機能タンパク質及び約0.05~約2%の架橋剤の量で混合することによって製造される、請求項6に記載の方法。

【請求項8】

前記機能タンパク質が、豆タンパク質、穀物タンパク質及びこれらの組合せである、請求項6に記載の方法。

【請求項9】

前記機能タンパク質が穀物タンパク質である、請求項6に記載の方法。

【請求項10】

前記機能タンパク質が小麦グルテンである、請求項6に記載の方法。

【請求項11】

前記機能タンパク質が豆タンパク質である、請求項6に記載の方法。

【請求項12】

前記機能タンパク質が大豆分離物又は大豆粉である、請求項6に記載の方法。

【請求項13】

前記機能タンパク質が、(1) 豆タンパク質、穀物タンパク質及びこれらの組合せ約20~約80%と、(2) 1つ又は複数の他のタンパク質約80~約20%と、の混合物である、請求項6に記載の方法。

【請求項14】

前記機能タンパク質が穀物タンパク質である、請求項13に記載の方法。

【請求項15】

前記機能タンパク質が小麦グルテンである、請求項13に記載の方法。

【請求項16】

前記機能タンパク質が豆タンパク質である、請求項13に記載の方法。

【請求項17】

前記機能タンパク質が大豆分離物又は大豆粉である、請求項13に記載の方法。

【請求項18】

前記他のタンパク質が植物性タンパク質、肉タンパク質ミール及びこれらの組合せである、請求項13に記載の方法。

【請求項19】

前記植物性タンパク質が大豆ミール、トウモロコシグルテン、米グルテン及びこれらの組合せである、請求項18に記載の方法。

**【請求項 20】**

前記肉タンパク質ミールが牛肉ミール、鶏肉ミール、七面鳥ミール、魚肉ミール及びこれらの組合せである、請求項 18 に記載の方法。

**【請求項 21】**

前記架橋剤が元素硫黄、メタ重亜硫酸ナトリウム、システイン、又はこれらの組合せからなる群より選択される、請求項 13 に記載の方法。

**【請求項 22】**

前記保湿可塑剤がポリオールである、請求項 13 に記載の方法。

**【請求項 23】**

前記保湿可塑剤がグリセロール、ソルビトール、プロピレングリコール、ブチレングリコール、ポリデキストロース及びこれらの組合せからなる群より選択される、請求項 13 に記載の方法。

**【請求項 24】**

前記前処理混合物が約 135 ~ 約 215 の温度に加熱される、請求項 13 に記載の方法。

**【請求項 25】**

前記前処理混合物が約 155 ~ 約 195 の温度に加熱される、請求項 13 に記載の方法。

**【請求項 26】**

請求項 13 に記載の方法に従って製造された食品組成物。