

【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31年2月28日(2019.2.28)

【公開番号】特開2016-189792(P2016-189792A)
 【公開日】平成28年11月10日(2016.11.10)
 【年通号数】公開・登録公報2016-063
 【出願番号】特願2016-159275(P2016-159275)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 5/10 (2016.01)

A 2 3 B 4/033 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 5/10 D

A 2 3 B 4/04 5 0 1 G

【手続補正書】

【提出日】平成31年1月17日(2019.1.17)

【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】

化澱粉を含む、フライ乾燥即席食肉加工品であって、前記フライ乾燥即席食肉加工品の質量あたり、前記化澱粉を7.4～30質量%含む、フライ乾燥即席食肉加工品。

【請求項2】

水分含有量が5質量%以下である、請求項1に記載のフライ乾燥即席食肉加工品。

【請求項3】

即席食肉加工品原料、化澱粉及び水から作られ、水の添加量が、即席食肉加工品原料の合計量の10～60質量%である、請求項1又は2のいずれかに記載のフライ乾燥即席食肉加工品。

【請求項4】

油脂の含有量が45質量%以下である、請求項1～3のいずれか一項に記載のフライ乾燥即席食肉加工品。

【請求項5】

即席食肉加工品原料、化澱粉及び水を用意すること、
 即席食肉加工品原料、化澱粉及び水を混練して混練物を得ること、
 該混練物を成形すること、及び
 成形した該混練物を常圧フライ乾燥して、フライ乾燥物を得ること、
 を含み、

化澱粉の添加量が、即席食肉加工品原料の合計量の3～15質量%であり、水の添加量が、即席食肉加工品原料の合計量の10～60質量%である、フライ乾燥即席食肉加工品の製造方法。

【請求項6】

該フライ乾燥物を、油脂の含有量が45質量%以下になるように脱油することを含む、請求項5に記載のフライ乾燥即席食肉加工品の製造方法。

【請求項7】

請求項1～4のいずれか一項に記載のフライ乾燥即席食肉加工品を含む、即席食品。