

請求の範囲

- [請求項1] 酸処理澱粉を少なくとも含む澱粉と、水分と、油脂と、を含む混合物を準備する工程と、
前記混合物を加熱しながら攪拌して乳化させる工程と、
前記乳化した混合物を冷却して固化する工程と、を備え、
前記混合物に含まれる前記澱粉の前記水分に対する質量比を0.55以上0.92以下とし、
前記混合物に含まれる前記油脂の前記澱粉に対する質量比を0.25以上1.80以下とする、
チーズ様食品の製造方法。
- [請求項2] 前記澱粉の前記水分に対する質量比を0.60以上0.86以下とする、請求項1に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項3] 前記澱粉の前記水分に対する質量比を0.62以上0.80以下とする、請求項1に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項4] 前記混合物に含まれる前記澱粉の割合を21.0質量%以上35.3質量%以下とする、請求項1～3のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項5] 前記混合物に含まれる前記油脂の割合を8.0質量%以上40.0質量%以下とする、請求項1～4のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項6] 前記澱粉としてヒドロキシプロピル化澱粉を更に含む、請求項1～5のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項7] 前記混合物に含まれる前記ヒドロキシプロピル化澱粉の割合を5.5質量%以下とする、請求項6に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項8] 前記ヒドロキシプロピル化澱粉がヒドロキシプロピル化タピオカ澱粉である、請求項6または7に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項9] 前記酸処理澱粉が酸処理馬鈴薯澱粉である、請求項1～8のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。

- [請求項10] 前記酸処理澱粉が酸処理アセチル化馬鈴薯澱粉である、請求項1～8のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項11] 前記混合物がさらに乳化剤を含む、請求項1～10のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項12] 前記乳化剤がオクテニルコハク酸澱粉ナトリウムである、請求項11に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項13] 前記水分は、水、豆乳、及びココナッツミルクのうちの少なくとも一つを含む、請求項1～12のいずれか一項に記載のチーズ様食品の製造方法。
- [請求項14] 酸処理澱粉を少なくとも含む澱粉と、水分と、油脂と、を含み、
前記水分に対する前記澱粉の質量比が0.55以上0.92以下であり、
前記澱粉に対する前記油脂の質量比が0.25以上1.80以下である、
チーズ様食品。