

請求の範囲

- [請求項1] 次の(1)～(5)を充足する乾燥植物粉末。
- (1) 食物繊維含有量が乾燥重量換算で5質量%以上
 - (2) ジメチルスルホキシド含有量が1ppb以上4000ppb以下
 - (3) 超音波処理後の粒子径のd₅₀が1000μm以下
 - (4) ジメチルスルフィド含有量が1ppb以上2000ppb以下
 - (5) ジメチルスルフィド含有量に対するジメチルスルホキシド含有量の割合(DMSO濃度/DMS濃度)が0.001以上180以下
- [請求項2] さらに次の(6)を充足する、請求項1に記載の乾燥植物粉末。
- (6) フルエバポレーションダイナミックヘッドスペースガスクロマトグラフ質量分析を用いた二次元ガスクロマトグラフィー分析によって、5質量%水溶液中に抽出されて全量揮発したジメチルスルホキシドとジメチルスルフィドの確認イオン(ジメチルスルホキシド:78、ジメチルスルフィド:62)のピーク面積比が0.1以上10未満
- [請求項3] 乾燥植物が、穀類、イモ類、豆類、種実類、野菜類、果実類及びきのこと類から選ばれる1種以上である、請求項1又は2に記載の乾燥植物粉末。
- [請求項4] 乾燥植物が、穀類、イモ類、豆類、種実類及び野菜類から選ばれる1種以上である、請求項1～3のいずれか一項に記載の乾燥植物粉末。
- [請求項5] 乾燥植物が、パプリカ、ピーツ、ダイズ、コーン、ニンジン、カボチャ、エンドウ、ソラマメ、サツマイモ、ブロッコリー、ハウレンソウ、トマト及びケールから選ばれる1種以上である、請求項1～4のいずれか一項に記載の乾燥植物粉末。
- [請求項6] 請求項1～5のいずれか一項に記載の乾燥植物粉末を含有する食品。
- [請求項7] 請求項1～5のいずれか一項に記載の乾燥植物粉末を製造する方法

であって、水分含量 20 質量%以下の乾燥植物を粉碎処理することを
含む方法。

[請求項8] 食物繊維含有量が乾燥重量換算で 5 質量%以上の乾燥植物を粉碎処理し、ジメチルスルホキシドを 1 p p b 以上 4 0 0 0 0 p p b 以下かつジメチルスルフィドを 1 p p b 以上 2 0 0 0 p p b 以下かつジメチルスルフィド含有量に対するジメチルスルホキシド含有量の割合（DMSO 濃度／DMS 濃度）が 0. 0 0 1 以上 1 8 0 以下となるように含有せしめる、超音波処理後の d 5 0 が 1 0 0 0 μ m 以下の乾燥植物粉末の製造方法。

[請求項9] 食物繊維含有量が乾燥重量換算で 5 質量%以上の乾燥植物粉碎処理物に、ジメチルスルホキシドを 1 p p b 以上 4 0 0 0 0 p p b 以下かつジメチルスルフィドを 1 p p b 以上 2 0 0 0 p p b 以下かつジメチルスルフィド含有量に対するジメチルスルホキシド含有量の割合（DMSO 濃度／DMS 濃度）が 0. 0 0 1 以上 1 8 0 以下となるように含有せしめる、超音波処理後の d 5 0 が 1 0 0 0 μ m 以下の乾燥植物粉末の甘い風味を増強する方法。

[請求項10] 乾燥植物粉末が、フルエバポレーションダイナミックヘッドスペースガスクロマトグラフ質量分析を用いた二次元ガスクロマトグラフィー分析によって、5 質量%水溶液中に抽出されて全量揮発したジメチルスルホキシドとジメチルスルフィドの確認イオン（ジメチルスルホキシド：78、ジメチルスルフィド：62）のピーク面積比が 0. 1 以上 1 0 未満に調整されている、請求項 8 又は 9 に記載の方法。