

請求の範囲

- [請求項1] (a) 脂質含量が1質量%未満、または／および(b) 乳糖含量が1質量%未満である、ホエイタンパク質含有原料を加水分解処理に供する工程を有する、ホエイタンパク質加水分解物の製造方法。
- [請求項2] 前記ホエイタンパク質含有原料の脂質含量及び乳糖含量がいずれも1質量%未満である、請求項1記載の製造方法。
- [請求項3] 加水分解処理が酵素処理である請求項1に記載する製造方法。
- [請求項4] 酵素処理がプロテアーゼを用いた処理である請求項3に記載する製造方法。
- [請求項5] 前記ホエイタンパク質含有原料が少なくとも(a) 脂質含量が1質量%未満であり、臭いが少なく風味良好なホエイタンパク質加水分解物を得る方法である、請求項1～4のいずれかに記載する製造方法。
- [請求項6] 前記ホエイタンパク質含有原料が少なくとも(b) 乳糖含量が1質量%未満であり、経時的着色が抑制されたホエイタンパク質加水分解物を得る方法である、請求項1～5のいずれかに記載する製造方法。
- [請求項7] 脂質含量が1質量%未満のホエイタンパク質含有原料を加水分解処理に供してホエイタンパク質加水分解物を調製する工程を有する、ホエイタンパク質加水分解物の臭い低減または／および風味向上方法。
- [請求項8] 上記ホエイタンパク質含有原料が乳糖含量が1質量%未満である、請求項7記載の臭い低減または／および風味向上方法。
- [請求項9] 前記加水分解処理が酵素処理である請求項7または8に記載する臭い低減または／および風味向上方法。
- [請求項10] 酵素処理がプロテアーゼを用いた処理である、請求項9に記載する臭い低減または／および風味向上方法。
- [請求項11] 乳糖含量が1質量%未満であるホエイタンパク質含有原料を加水分解処理に供してホエイタンパク質加水分解物を調製する工程を有する、ホエイタンパク質加水分解物の経時的着色を抑制する方法。
- [請求項12] 上記ホエイタンパク質含有原料の脂質含量が1質量%未満である、

請求項 1 1 に記載する着色抑制方法。

[請求項13] 前記加水分解処理が酵素処理である請求項 1 1 に記載する着色抑制方法。

[請求項14] 酵素処理がプロテアーゼを用いた処理である、請求項 1 3 に記載する着色抑制方法。