

請求の範囲

- [請求項1] 食用植物の非可食部を、乾燥状態において、可食部と非可食部の合計質量に対して3質量%以上70質量%以下で含有する、乾燥食用植物組成物の製造方法であって、可食部と非可食部を破砕、混合する工程と、20℃以上80℃以下の温度で通風乾燥することにより、水分含量を20質量%以下まで乾燥させる工程を含む、乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項2] 通風乾燥が、コンベア式乾燥機、平型乾燥機又は箱型棚式乾燥機のいずれかを用いる、請求項1に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項3] 食用植物を、メッシュに載置する、請求項1又は2に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項4] 食用植物の可食部と非可食部の破砕の態様が、ダイス状のカット、みじん切り状、及びミンチ状から選ばれる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食用植物組成物の製造方法。
- [請求項5] 食用植物の可食部と非可食部が同種の食用植物由来である、請求項1～4のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項6] 食用植物の可食部と非可食部が同一個体の食用植物由来である、請求項1～5のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項7] 食用植物が、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1～6のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項8] 食用植物が、パプリカ、ビーツ、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、ケール及びトマトから選ばれる1種以上である、請求項1～7のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。
- [請求項9] 食用植物の非可食部が、パプリカのへた又は芯又は種子、ビーツの根端又は皮又は葉柄、ダイズ（エダマメ）の鞘、コーンの包葉又はめ

しべ又は穂軸、ニンジンの根端又は葉柄基部、カボチャのわた又は種子又は両端、エンドウの鞘、ソラマメの種皮又は鞘、サツマイモの表皮又は両端、ブロッコリーの茎葉、ハウレンソウの株元、ケールの葉柄基部、トマトのへたから選ばれる１種以上である、請求項１～８のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。

[請求項10] 乾燥食用植物組成物が、植物の可食部と、植物の非可食部のみからなる、請求項１～９のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物の製造方法。

[請求項11] 乾燥食用植物組成物がヒトの摂食用途である、請求項１～１０のいずれか一項に記載の方法。

[請求項12] 食用植物の非可食部を、乾燥状態において、可食部と非可食部の合計質量に対して３質量％以上７０質量％以下で含有する、食用植物の乾燥方法であって、可食部と非可食部を破碎、混合し、２０℃以上８０℃以下の温度で通風乾燥することにより、水分含量を２０質量％以下まで乾燥させる方法。

[請求項13] 食用植物の非可食部を、２０℃以上８０℃以下の温度で通風乾燥した乾燥状態において、可食部と非可食部の合計質量に対して３質量％以上７０質量％以下で含有し、水分含量が２０質量％以下である、乾燥食用植物組成物。

[請求項14] 乾燥食用植物の粉末であって、超音波処理後の d_{50} が、 $5\mu\text{m}$ 以上 $2000\mu\text{m}$ 以下である、請求項１３に記載の乾燥食用植物組成物。

[請求項15] 乾燥食用植物組成物がヒトの摂食用途である、請求項１３又は１４に記載の組成物。

[請求項16] 請求項１３～１５のいずれか一項に記載の乾燥食用植物組成物を含有する飲食品。