

請求の範囲

- [請求項1] チーズ原料の含有量が10質量%未満であり、
乳タンパク質濃縮物を8～30質量%、油脂を5～35質量%、および溶融塩を0.2～2質量%含み、
前記乳タンパク質濃縮物と前記油脂の合計が35質量%以上であり、
固形分が44～60質量%であり、かつ
脂質／タンパク質の質量比が0.3～3.1である、チーズ様食品。
- [請求項2] 前記乳タンパク質濃縮物は、MCC、MCI、MPC、MPI、カゼイン、およびカゼイネートからなる群から選ばれる1種以上である、請求項1に記載のチーズ様食品。
- [請求項3] 前記油脂は、パーム油、ヤシ油、牛脂、豚脂、乳脂、および食用精製加工油脂からなる群から選ばれる1種以上を含む、請求項1または2に記載のチーズ様食品。
- [請求項4] 前記溶融塩は、クエン酸塩またはリン酸塩の少なくとも一方を含む、請求項1～3のいずれか一項に記載のチーズ様食品。
- [請求項5] 前記チーズ様食品の10℃における硬度が $1.5 \times 10^4 \sim 40 \times 10^4$ Paである、請求項1～4のいずれか一項に記載のチーズ様食品。
- [請求項6] 前記チーズ様食品はブロック状またはシート状である、請求項1～5のいずれか一項に記載のチーズ様食品。
- [請求項7] 前記チーズ様食品は切断加工品である、請求項1～6のいずれか一項に記載のチーズ様食品。
- [請求項8] チーズ原料の含有量が10質量%未満であり、
乳タンパク質濃縮物を8～30質量%、油脂を5～35質量%、および溶融塩を0.2～2質量%含み、
前記乳タンパク質濃縮物と前記油脂の合計が35質量%以上であり

、

固形分が44～60質量%であり、かつ
脂質／タンパク質の質量比が0.3～3.1である全原料を、
加熱溶融し、得られた加熱乳化物を成形し、得られた成形物を冷却
してチーズ様食品を得る、チーズ様食品の製造方法。

[請求項9] 前記冷却後に、前記成形物を切断加工する工程をさらに有する、請求項8に記載のチーズ様食品の製造方法。