

請求の範囲

- [請求項1] 植物性蛋白質を含有する原料に核酸分解酵素を作用させた後、酸性化することを特徴とする、植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項2] 核酸分解酵素が、リボヌクレアーゼである、請求項1記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項3] 酸性化が乳酸発酵である、請求項1記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項4] 酸性化が乳酸発酵である、請求項2記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項5] 植物性蛋白質を含有する原料が豆類由来である、請求項4記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項6] 植物性蛋白質を含有する原料が種子類由来である、請求項4記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項7] 植物性蛋白質を含有する原料が穀物類由来である、請求項4記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項8] 原料として油脂を加える、請求項4記載の植物性チーズ様食品の製造法。
- [請求項9] 原料として増粘剤を加える、請求項8記載の植物性チーズ様食品の製造法。