

請求の範囲

- [請求項1] 食肉原料及び食肉代用組成物原料からなる群より選択される少なくとも1種の原料と、精製されたタンパク質を含有するシートと、を含む、肉様食品組成物。
- [請求項2] 前記タンパク質が、構造タンパク質である、請求項1に記載の肉様食品組成物。
- [請求項3] 前記タンパク質が、アラニン残基含有量が10～40%であり、かつグリシン残基含有量が10～55%であるタンパク質である、請求項1又は2に記載の肉様食品組成物。
- [請求項4] 前記タンパク質が、フィブロインである、請求項1～3のいずれか一項に記載の肉様食品組成物。
- [請求項5] 前記シートが、紡糸されたタンパク質繊維からなる、請求項1～4のいずれか一項に記載の肉様食品組成物。
- [請求項6] 動物性タンパク質を含まない、請求項1～5のいずれか一項に記載の肉様食品組成物。
- [請求項7] 動物由来成分を含まない、請求項1～6のいずれか一項に記載の肉様食品組成物。
- [請求項8] ステーキ肉形状に成形されている、請求項1～7のいずれか一項に記載の肉様食品組成物。
- [請求項9] 前記食肉原料及び食肉代用組成物原料からなる群より選択される少なくとも1種の原料を含む層と、前記シートとが、交互に配置されてなる、請求項8に記載の肉様食品組成物。
- [請求項10] 前記シートの少なくとも一方の面に前記食肉原料及び前記食肉代用組成物原料からなる群より選択される少なくとも1種の原料を含む層が形成されたシートを含み、
前記層が形成されたシートが、ステッチング、ウィーピング、ブレイディング、ニッティング及びニードルパンチングからなる群より選択される少なくとも1種の処理が施されてなる、請求項1～9のいづ

れか一項に記載の肉様食品組成物。

- [請求項11] 肉様食品組成物の本物らしさを向上させる方法であって、
精製されたタンパク質を含有するシートの少なくとも一方の面に食肉原料及び食肉代用組成物原料からなる群より選択される少なくとも1種の原料を付着させることを含む、方法。
- [請求項12] 前記食肉原料及び食肉代用組成物原料からなる群より選択される少なくとも1種の原料にタンパク質架橋剤を添加することを更に含む、請求項11に記載の方法。
- [請求項13] 前記タンパク質架橋剤が、トランスグルタミナーゼである、請求項12に記載の方法。