

### 請求の範囲

- [請求項1] 下記A～Dの全特徴を有する、酵素固定化用担体。
- A. 植物性蛋白質を含む多孔質体であること、
  - B. 蛋白質含量が乾燥重量あたり80重量%以上、
  - C. NSI（窒素溶解性指数）が70以下、
  - D. 吸油倍率が2重量倍以上
- [請求項2] さらに下記E～Fの全特徴を有する請求項1記載の酵素固定化用担体。
- E. 吸水倍率が7重量倍以上
  - F. 嵩比重が $0.28\text{ g/cm}^3$ 以下
- [請求項3] 請求項1又は2記載の酵素固定化用担体に酵素が固定化された、固定化酵素。
- [請求項4] 前記酵素が油脂を基質とする酵素である、請求項3記載の固定化酵素。
- [請求項5] 下記A～Dの全特徴を有する、酵素固定化用担体に、油脂を基質とする酵素を含む水溶液を付着させたのちに、乾燥させる固定化酵素の製造法。
- A. 植物性蛋白質を含む多孔質体であること、
  - B. 蛋白質含量が乾燥重量あたり80重量%以上、
  - C. NSI（窒素溶解性指数）が70以下、
  - D. 吸油倍率が2重量倍以上
- [請求項6] 下記A～Dの全特徴を有する、酵素固定化用担体に、油脂を基質とする酵素を含む水溶液を付着させたのちに、乾燥させる酵素の固定化方法。
- A. 植物性蛋白質を含む多孔質体であること、
  - B. 蛋白質含量が乾燥重量あたり80重量%以上、
  - C. NSI（窒素溶解性指数）が70以下、
  - D. 吸油倍率が2重量倍以上

[請求項7] 下記A～Dの全特徴を有する、酵素固定化用担体に、油脂を基質とする酵素を含む水溶液を付着させたのちに、乾燥させて得た固定化酵素を用いて、エステル交換反応を行う、エステル交換油脂の製造法。

- A. 植物性蛋白質を含む多孔質体であること、
- B. 蛋白質含量が乾燥重量あたり80重量%以上、
- C. NSI（窒素溶解性指数）が70以下、
- D. 吸油倍率が2重量倍以上