

請求の範囲

- [請求項1] 油相を連続相とする組成物であって、
前記油相の20℃における固体脂含量が1%以上70%以下である、
肉様食品用食感改良組成物。
- [請求項2] 油相を連続相とする組成物であって、
前記油相の20℃における固体脂含量が1%以上25%以下である、
肉様食品用食感改良組成物。
- [請求項3] 油相を連続相とする組成物であって、
前記組成物の20℃、30rpmで測定したときのB型粘度が100
cps以上20000cps以下（100mPa・s以上20000
mPa・s以下）である、肉様食品用食感改良組成物。
- [請求項4] 植物性蛋白質素材と、
請求項1～3のいずれか1項に記載の肉様食品用食感改良組成物と
、
を接触させ、混合することにより混合組成物を得る、混合組成物製
造工程を有する、
肉様加工品の製造方法。
- [請求項5] 前記肉様食品用食感改良組成物は、
前記植物性蛋白質素材を20℃で10分接触させた場合に、
前記植物性蛋白質素材の質量の増加率が41質量%以下である、
請求項4に記載の肉様加工品の製造方法。
- [請求項6] 前記混合組成物製造工程において、
前記植物性蛋白質素材と前記肉様食品用食感改良組成物とを接触さ
せるとき、
前記肉様食品用食感改良組成物の温度が前記油相の上昇融点以下で
ある、
請求項4又は5に記載の肉様加工品の製造方法。
- [請求項7] 請求項4～6のいずれか1項に記載の肉様加工品の製造方法により

得られた肉様加工品を加熱調理する工程を含む、肉様食品の製造方法。

- [請求項8] 植物性蛋白質素材と、油脂と、を含む肉様食品であって、
魚肉又は畜肉を含まない、または、肉様食品全体を100質量%として30質量%以下含み、
前記肉様食品が50℃以上55℃以下のいずれかの温度である場合におけるせん断力が20N/mm・sec以下である領域を有する、肉様食品。
- [請求項9] 植物性蛋白質素材と、油脂と、を含む肉様食品であって、
魚肉又は畜肉を含まない、または、肉様食品全体を100質量%として30質量%以下含み、
ドロップ率が、肉様食品全体を100質量%として1質量%以上5質量%以下である、肉様食品。
- [請求項10] 20℃における固体脂含量が1%以上70%以下である油相を、連続相とする組成物を含有する肉様加工品を加熱して得られる、請求項8又は9に記載の肉様食品。
- [請求項11] 油相を連続相とする20℃におけるB型粘度が100cps以上20000cps以下（100mPa・s以上20000mPa・s以下）である組成物を含有する肉様加工品を加熱して得られる、請求項8～10のいずれか1項に記載の肉様食品。