

六、申請專利範圍

專利申請案第 85107717 號
 ROC Patent Appln. No. 85107717
 更正後無劃線之中文申請專利範圍 - 附件(二)
Amended Claims in Chinese - Encl. (II)
 (民國 93 年 12 月 30 日送呈)
 (Submitted on December 30, 2004)

1. 一種改良麵粉麵糰的流變性質及改良由此麵糰製成終產品之品質之方法，其特徵為：於麵糰成分、麵糰添加劑或麵糰中添加有效量之氧化還原酶，該氧化還原酶為至少具有氧化麥芽糖的能力者，且其於麵糰中之含量為每公斤麵粉含 1-10,000 單位。
2. 根據申請專利範圍第 1 項之方法，其中氧化還原酶為六碳糖氧化酶。
3. 根據申請專利範圍第 2 項之方法，其中氧化還原酶係得自選自海藻品種、植物品種和微生物品種之來源。
4. 根據申請專利範圍第 3 項之方法，其中六碳糖氧化酶係得自角叉菜。
5. 根據申請專利範圍第 2 項之方法，其中氧化還原酶之添加量為每公斤麵粉在 1 至 10,000 單位之範圍內。
6. 根據申請專利範圍第 5 項之方法，其中氧化還原酶之添加量為每公斤麵粉在 10 至 1000 單位之範圍內。
7. 根據申請專利範圍第 1 或 2 項之方法，其中麵糰對伸展的抗力，以伸展抗力（曲線高度，B）與伸展性（曲線長度，C）間的比率（亦即 B / C）表示，根據 AACC 方法 54-10 所測定，相對於不含氧化還原酶之其他類似麵糰，增加至少 10%。
8. 根據申請專利範圍第 1 項之方法，其中終產品為麵包。
9. 根據申請專利範圍第 1 項之方法，其中終產品為麵條製品。
10. 根據申請專利範圍第 1 項之方法，其中終產品為麵食

（請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁）

裝

訂

線

六、申請專利範圍

製品。

11. 根據申請專利範圍第1項之方法，其中至少一種其他酵素添加於麵糰成分、麵糰添加劑或麵糰中。
12. 根據申請專利範圍第11項之方法，其中其他酵素係選自包括纖維素酶、半纖維素酶、木聚糖酶、澱粉分解酶、葡萄糖氧化酶、脂肪酶和蛋白酶。
13. 一種改良麵粉麵糰的流變性質之組成物，其係利用申請專利範圍第1項之方法改良者，該組成物含有至少可氧化麥芽糖之氧化還原酶、麵粉、及至少一種其他麵糰成份或麵糰添加劑，其中該氧化還原酶的量為致使其在完成之麵糰中係每公斤麵粉含1-10000單位。
14. 根據申請專利範圍第13項之組成物，其中氧化還原酶係得自選自海藻品種、植物品種和微生物品種之來源。
15. 根據申請專利範圍第13項之組成物，其中氧化還原酶為六碳糖氧化酶。
16. 根據申請專利範圍第15項之組成物，其中六碳糖氧化酶係得自角叉菜。
17. 根據申請專利範圍第13項之組成物，其為用於製備烘焙製品或製造麵條製品或麵食製品之預混合物。
18. 根據申請專利範圍第13項之組成物，其含有選自包括乳化劑和氫基膠體之添加劑。
19. 根據申請專利範圍第18項之組成物，其中氫基膠體係選自包括海藻酸鹽、紅藻膠、果膠和植物膠。
20. 一種製備烘焙製品之方法，其特徵為製備一種於其中添加有效量氧化還原酶(至少具氧化麥芽糖之能力)之麵粉麵糰並烘焙該麵糰，該氧化還原酶於麵糰中之含量為每公斤麵粉含1-10,000單位。

六、申請專利範圍

21. 根據申請專利範圍第20項之方法，其中烘焙製品相對於以不含氧化還原酶的麵糰製備的其他類似烘焙製品，其比容積增加。
22. 根據申請專利範圍第21項之方法，其中比容積增加至少20%。
23. 根據申請專利範圍第20項之方法，其中至少一種其他酵素添加於麵糰中。
24. 根據申請專利範圍第20項之方法，其中其他酵素係選自包括纖維素酶、半纖維素酶、木聚糖酶、澱粉分解酶、葡萄糖氧化酶、脂肪酶和蛋白酶。
25. 根據申請專利範圍第20項之方法，其中氧化還原酶為六碳糖氧化酶。
26. 一種製備以麵粉麵糰為基底之食品之方法，其特徵為：於麵糰中添加有效量之氧化麥芽糖的氧化還原酶，該氧化還原酶於麵糰中之含量為每公斤麵粉含1-10,000單位。
27. 根據申請專利範圍第26項之方法，其中氧化還原酶為六碳糖氧化酶。

(請先閱讀背面之注意事項再填寫本頁)

裝

訂

線