

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】平成23年4月14日(2011.4.14)

【公表番号】特表2010-512167(P2010-512167A)

【公表日】平成22年4月22日(2010.4.22)

【年通号数】公開・登録公報2010-016

【出願番号】特願2009-541437(P2009-541437)

【国際特許分類】

A 2 3 G 3/00 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00

【手続補正書】

【提出日】平成23年2月28日(2011.2.28)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

生地から作られるスナックチップであって、約 0.1 ～ 約 3.0 重量%のソバ殻粉末を含んでなり、前記ソバ殻粉末は、60メッシュの米国標準ふるいを通過するのがソバ殻粉末の20重量%未満であることを特徴とする平均粒径で生地に添加される材料である、スナックチップ。

【請求項 2】

さらに、生地に材料として添加されるソバ殻の平均粒径は、20メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の少なくとも 99% であることを特徴とする、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 3】

さらに、生地に材料として添加されるソバ殻の平均粒径は、30メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の90%未満であることを特徴とする、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 4】

さらに、生地に材料として添加されるソバ殻の平均粒径は、40メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の75%未満であることを特徴とする、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 5】

ソバ殻粉末がスナックチップの約 0.3 ～ 約 1.0 重量%を構成する、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 6】

さらに、トウモロコシ、ジャガイモ、コメ、オートムギ、タピオカ、コムギ、石灰処理トウモロコシ、ソバ粉、ベスン粉、オオムギ粉、コムギ胚芽、ライムギ粉、モロコシ粉、グラハム粉、アマランス、テフ、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される穀粉材料を含んでなる、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 7】

さらに、穀粉材料がトウモロコシを含んでなる、請求項 6 に記載のスナックチップ。

【請求項 8】

乾燥重量パーセントで、約 5.7 % のトウモロコシ、約 2.3 % のコーンオイル、約 7 % のコーンスターチ、約 3 % の糖、約 3 % の全粒オートムギ粉、約 1.5 % の焼きトウモロコシ胚芽、約 1.5 % の全粒コムギ粉、約 1 % の全粒ソバ粉、約 1 % の白ソバ粉、および約 0.6 % のソバ殻を含んでなる、請求項 1 に記載のスナックチップ。

【請求項 9】

スナックチップ生地であって、約 0.05 ~ 約 2.0 重量 % のソバ殻粉末を含んでなり、前記ソバ殻粉末は、60 メッシュの米国標準ふるいを通過するのがソバ殻粉末の 20 重量 % 未満であることを特徴とする平均粒径を有する、スナックチップ生地。

【請求項 10】

さらに、ソバ殻の平均粒径は、20 メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の少なくとも 99 % であることを特徴とする、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 11】

さらに、ソバ殻の平均粒径は、30 メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の 90 % 未満であることを特徴とする、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 12】

さらに、ソバ殻の平均粒径は、40 メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の 75 % 未満であることを特徴とする、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 13】

ソバ殻粉末が生地の約 0.4 重量 % を構成する、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 14】

生地がさらに、トウモロコシ、ジャガイモ、コメ、オートムギ、タピオカ、コムギ、石灰処理トウモロコシ、ソバ粉、ベスン粉、オオムギ粉、コムギ胚芽、ライムギ粉、モロコシ粉、グラハム粉、アマランス、テフ、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される穀粉材料を含んでなる、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 15】

さらに、穀粉材料がトウモロコシを含んでなる、請求項 14 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 16】

重量パーセントで、約 4.8 % の水、約 3.9 % のトウモロコシ、約 5 % のコーンスターチ、約 2 % の糖、約 2 % の全粒オートムギ粉、約 1 % の焼きトウモロコシ胚芽、約 1 % の全粒コムギ粉、約 1.6 % のソバ粉、および約 0.4 % のソバ殻を含んでなる、請求項 9 に記載のスナックチップ生地。

【請求項 17】

請求項 9 に記載の生地から作られるスナックチップ。

【請求項 18】

スナックチップの製造法であって、

- (a) 60 メッシュの米国標準ふるいを通過するのがソバ殻粉末の 20 % 未満であることを特徴とする平均粒径を有するソバ殻粉末成分を調製するステップと、
 - (b) 前記ソバ殻粉末成分を他の材料と混合して生地を形成するステップと、
 - (c) 前記生地を、0.0381 ~ 0.635 センチメートル (0.015 ~ 0.25 インチ) の厚さのシート状に圧延するステップと、
 - (d) 前記シート状生地を個々の生地片に切断するステップと、
 - (e) 前記生地片を調理して水分量を 1 ~ 3 重量 % にするステップ
- を含んでなる、方法。

【請求項 19】

さらに、ステップ (a) のソバ殻粉末成分は、20 メッシュの米国標準ふるいを通過するのが前記殻の少なくとも 99 % であることを特徴とする、請求項 18 に記載の方法。

【請求項 20】

さらに、ステップ (a) のソバ殻粉末成分は、30 メッシュの米国標準ふるいを通過する

のが前記殻の 90 % 未満であることを特徴とする、請求項 18 に記載の方法。

【請求項 21】

さらに、ステップ (a) のソバ殻粉末成分は、40 メッシュの米国標準ふるいを通すのが前記殻の 75 % 未満であることを特徴とする、請求項 18 に記載の方法。

【請求項 22】

ステップ (c) で、生地を、約 0.0762 ~ 約 0.254 センチメートル (約 0.03 ~ 約 0.1 インチ) の厚さにシート状に圧延する、請求項 18 に記載の方法。

【請求項 23】

さらに、調理ステップ (e) が、前記切断された生地片を焼いて、水分量を約 24 重量% とし、次いで、前記生地片を油ちょうして、水分量を約 1.1 重量% とするステップを含んでなる、請求項 18 に記載の方法。