

【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16年8月12日(2004.8.12)

【公開番号】特開2000-93102(P2000-93102A)
 【公開日】平成12年4月4日(2000.4.4)
 【出願番号】特願平10-266703
 【国際特許分類第7版】
 A 2 3 L 1/10
 A 2 3 L 1/06
 【F I】
 A 2 3 L 1/10 1 0 2
 A 2 3 L 1/06

【手続補正書】
 【提出日】平成15年7月23日(2003.7.23)

【手続補正1】
 【補正対象書類名】明細書
 【補正対象項目名】特許請求の範囲
 【補正方法】変更

【補正の内容】
 【特許請求の範囲】

【請求項1】

澱粉質原料に、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを添加することを特徴とするもち類または団子類の製造方法。

【請求項2】

澱粉質原料に、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを中和したものを添加することを特徴とするもち類または団子類の製造方法。

【請求項3】

カードランが加熱凝固性 - 1, 3 - グルカンであることを特徴とする請求項1または請求項2に記載のもち類または団子類の製造方法。

【請求項4】

カードランを、もち類または団子類当たり0.1~2重量%添加することを特徴とする請求項1ないし請求項3のいずれか1項に記載のもち類または団子類の製造方法。

【請求項5】

請求項1ないし4のいずれか1項に記載の方法により得られたもち部と、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを含むゼリー部とよりなることを特徴とするもち入りゼリー食品。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書
 【補正対象項目名】0009
 【補正方法】変更

【補正の内容】

【0009】

すなわち、本発明は、

- (1) 澱粉質原料に、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを添加することを特徴とするもち類または団子類の製造方法、
- (2) 澱粉質原料に、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを中和したものを添加することを特徴とするもち類または団子類の製造方法、
- (3) カードランが加熱凝固性 - 1, 3 - グルカンであることを特徴とする前記(1)

) 項または前記(2)項に記載のもち類または団子類の製造方法、

(4) カードランを、もち類または団子類当たり0.1~2重量%添加することを特徴とする前記(1)項ないし前記(3)項のいずれか1項に記載のもち類または団子類の製造方法、

(5) 前記(1)項ないし前記(4)項のいずれか1項に記載の方法により得られたもち部と、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを含むゼリー部とよりなることを特徴とするもち入りゼリー食品、
に関するものである。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0014

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0014】

本発明の品質改良剤は、カードランアルカリ水溶液をそのまま用いてもよいが、カードランアルカリ水溶液を中和してゲル化させ、中和ゲルとして用いてもよい。中和に用いる酸も特に限定されないが、例えば、乳酸、クエン酸、酢酸などの各種有機酸や、塩酸や硫酸、さらに酸性を示す食品である醤油、酢などが挙げられる。カードランのアルカリ水溶液を中和するとゲル状となるが、攪拌機等で粉碎して添加すればよい。

【手続補正4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0022

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0022】

請求項5に記載したもち入りゼリー食品は、もち部とゼリー部からなるセパレートタイプのゼリー食品であり、もち部は請求項1ないし請求項4のいずれか1項に記載した方法により得られるもち類である。ゼリー部は、アルカリ水溶液で溶解または膨張させたカードランを用いることにより、もち部およびゼリー部ともに加熱凝固性のカードランを含有するため、加熱してホットゼリーとしてももち部とゼリー部が混ざり合うことがなく、食感も非常に優れている。ゼリー部に加える食材は特に限定されるものではないが、練り餡やこし餡などの餡を加えることにより、ぜんざい風ゼリーとすることができる。

【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0029

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0029】

【表2】

評価1 (製造直後)

| | 評価 |
|------|--|
| 実施例1 | 若干茹で汁が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |
| 実施例2 | 若干茹で汁が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |
| 比較例1 | 非常に茹で汁が濁っている。団子は好ましい歯応えがありおいしい。 |
| 比較例2 | 比較例1ほどでないが茹で汁が濁っている。団子は好ましい歯応えがありおいしい。 |
| 比較例3 | 若干茹で汁が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |

【手続補正6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0030

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0030】

【表3】

評価2 (レトルト直後)

| | 評価 |
|------|---|
| 実施例1 | 僅かに糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがありおいしい。 |
| 実施例2 | 僅かに糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |
| 比較例1 | 糖液が非常に濁っている。団子は半分以上が溶け出し見た目が悪い。また歯応えがなくおいしくない。 |
| 比較例2 | 比較例1ほどでないが糖液が濁っている。団子は表面部が溶け出している。また歯応えが弱いと比較例1よりはおいしい。 |
| 比較例3 | 僅かに糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |

【手続補正7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0031

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0031】

【表4】

評価3 (1ヶ月保存後)

| | 評価 |
|------|---|
| 実施例1 | 若干糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |
| 実施例2 | 若干糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |
| 比較例1 | 糖液が非常に濁っている。団子は半分以上が溶け出し見た目が悪い。また歯応えがなくおいしくない。 |
| 比較例2 | 比較例1ほどでないが糖液が濁っている。団子は表面部が溶け出している。また歯応えが弱いと比較例1よりはおいしい。 |
| 比較例3 | 若干糖液が濁っている。団子は好ましい歯応えがあり非常においしい。 |

【手続補正8】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0032

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0032】

以上の結果より明らかなように、アルカリ溶解カードランを団子に使用することにより、ゆで汁の濁りの軽減、レトルト処理後の食感維持、冷蔵後の再加熱による団子の溶解や食感低下の低減を図ることができることが分かる。また、粉末カードランをそのまま使用するよりも、少ないカードラン含有量で同等の品質改良効果が得られる。