

【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 17 年 9 月 29 日 (2005.9.29)

【公開番号】特開 2000-60535 (P2000-60535A)

【公開日】平成 12 年 2 月 29 日 (2000.2.29)

【出願番号】特願 平 10-235411

【国際特許分類第 7 版】

C 1 2 N 1/04

A 2 1 D 8/04

C 1 2 N 1/16

C 1 2 N 1/20

// (C 1 2 N 1/16

C 1 2 R 1:865)

(C 1 2 N 1/20

C 1 2 R 1:25)

【F I】

C 1 2 N 1/04

A 2 1 D 8/04

C 1 2 N 1/16 H

C 1 2 N 1/20 B

C 1 2 N 1/16

C 1 2 R 1:865

C 1 2 N 1/20

C 1 2 R 1:25

【手続補正書】

【提出日】平成 17 年 4 月 26 日 (2005.4.26)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 5 0

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 5 0】

原料

(宵種原料)

実施例 2 の組成物

8 重量部

強力粉 (スーパーライラック、東京製粉社製)

7 0 重量部

食塩 (ナクルフォー 5、ナイカイ塩業社製)

0 . 3 重量部

イーストフード (パンダイヤ C-500、協和発酵工業社製)

0 . 1 重量部

全卵 (鶏卵)

7 重量部

水

3 6 重量部

(本捏原料)

強力粉 (スーパーライラック、東京製粉社製)

7 0 重量部

ショ糖 (グラニュー糖 M E、大日本明治製糖社製)

2 5 重量部

食塩 (ナクルフォー 5、ナイカイ塩業社製)

0 . 5 重量部

脱脂粉乳 (雪印乳業社製)

2 重量部

ショートニング (キャロット、鐘淵化学工業社製)

8 重量部

水

1 1 重量部

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0051

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0051】

工程

(宵種発酵)

ミキシング 低速 3 分、中低速 2 分

捏上温度 25

発酵 15 時間、28

(本捏 ~ 焼成)

ミキシング 低速 3 分、中低速 2 分、低速 2 分、中低速 2 分

捏上温度 28

第 1 次発酵 60 分、室温

分割 50 g

ベンチタイム 20 分、室温

形成

ホイロタイム 70 分、38 、85 % R H

焼成 8 分、200