

【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20年11月6日(2008.11.6)

【公開番号】特開2008-188028(P2008-188028A)

【公開日】平成20年8月21日(2008.8.21)

【年通号数】公開・登録公報2008-033

【出願番号】特願2008-129447(P2008-129447)

【国際特許分類】

A 21 D 13/00 (2006.01)

A 21 D 13/08 (2006.01)

【F I】

A 21 D 13/00

A 21 D 13/08

【手続補正書】

【提出日】平成20年9月19日(2008.9.19)

【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】

1mm以上の厚さのパンからなる素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱する加圧加熱工程を、水分含有率が6.0質量%以上で素材よりも少ない値となるまで行った後、加圧しないで乾燥させる工程を行って得られた、外縁部がカールした形状の食品(ただし、スナック菓子を除く)。

【請求項2】

1mm以上の厚さのパンからなり、水分含有率が20~40質量%である素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱することにより得られた、厚さが1.0mm以上5.0mm以下で、水分含有率が1.0質量%以上5.9質量%以下の食品(ただし、スナック菓子を除く)。

【請求項3】

茶色に焼かれた外皮を有するパンを、1mm以上の厚さで、前記外皮が外縁部に残るように切り出したものからなる素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱する加圧加熱工程を、水分含有率が6.0質量%以上で素材よりも少ない値となるまで行った後、加圧しないで乾燥させる工程を行って得られた、外縁部がカールした形状の食品(ただし、スナック菓子を除く)。

【請求項4】

前記加圧面は平面である請求項1~3のいずれか1項に記載の食品。

【請求項5】

前記加圧面は曲面である請求項1~3のいずれか1項に記載の食品。

【請求項6】

パンからなる素材を圧延した後、水分含有率が素材よりも少ない所定値となるまで加熱して得られた食品(ただし、スナック菓子を除く)。

【請求項7】

前記パンは茶色に焼かれた外皮を有さない請求項1、2、または6に記載の食品。

【請求項8】

前記パンは茶色に焼かれた外皮を有する請求項1、2、または6に記載の食品。

**【請求項 9】**

前記素材は、茶色に焼かれた外皮が除去されて 1 mm 以上の厚さに切り出された食パンである請求項 1、2、または 6 に記載の食品。

**【手続補正 2】**

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0006

【補正方法】変更

【補正の内容】

**【0006】**

本発明の目的は、じゃがいも以外の素材であるパンを用いながら、食感がポテトチップスに近いスナック菓子風食品を得ることにある。

なお、スナック菓子風食品とは、菓子（常食の他に食する嗜好品）に分類されない食品であって、スナック菓子に適した食感および形状に製造された食品（スナック菓子を除く食品）を指す。

**【手続補正 3】**

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0007

【補正方法】変更

【補正の内容】

**【0007】**

上記課題を解決するために、本発明は、1 mm 以上の厚さのパンからなる素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱する加圧加熱工程を、水分含有率が 6.0 質量 % 以上で素材よりも少ない値となるまで行った後、加圧しないで乾燥させる工程を行って（第 1 の方法により）得られた、外縁部がカールした形状の食品（ただし、スナック菓子を除く）を提供する。

**【手続補正 4】**

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0008

【補正方法】変更

【補正の内容】

**【0008】**

本発明はまた、1 mm 以上の厚さのパンからなり、水分含有率が 20 ~ 40 質量 % である素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱すること（第 2 の方法）により得られた、厚さが 1.0 mm 以上 5.0 mm 以下で、水分含有率が 1.0 質量 % 以上 5.9 質量 % 以下の食品（ただし、スナック菓子を除く）を提供する。

**【手続補正 5】**

【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】**

本発明はまた、茶色に焼かれた外皮を有するパンを、1 mm 以上の厚さで、前記外皮が外縁部に残るように切り出したものからなる素材を、対をなす加圧面間に入れて加圧しながら加熱する加圧加熱工程を、水分含有率が 6.0 質量 % 以上で素材よりも少ない値となるまで行った後、加圧しないで乾燥させる工程を行って（第 4 の方法により）得られた、外縁部がカールした形状の食品（ただし、スナック菓子を除く）を提供する。

**【手続補正 6】**

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0012

【補正方法】変更

## 【補正の内容】

## 【0012】

本発明はまた、パンからなる素材を圧延した（対をなすローラ間を通して圧縮した）後、水分含有率が素材よりも少ない所定値（例えば5.9質量%以下）となるまで加熱して（第3の方法により）得られた食品（ただし、スナック菓子を除く）を提供する。

前記第3の方法によれば、例えば厚さが5mm以上のパンを、ローラ間隔を例えば2.0mm以下（より好ましくは1.0mm以下）として圧延することで、パンは少なくとも外縁部がカールした形状となり、その後の加熱により水分含有率が素材よりも少ない所定値とされる。