

【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21年7月9日(2009.7.9)

【公表番号】特表2009-519031(P2009-519031A)

【公表日】平成21年5月14日(2009.5.14)

【年通号数】公開・登録公報2009-019

【出願番号】特願2008-545061(P2008-545061)

【国際特許分類】

A 2 1 D 2/14 (2006.01)

A 2 1 D 13/00 (2006.01)

【F I】

A 2 1 D 2/14

A 2 1 D 13/00

【手続補正書】

【提出日】平成21年5月21日(2009.5.21)

【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】

酸性前発酵種およびグルコノ-デルタ-ラクトン(GDL)を含んでなる、ベーキング改良剤。

【請求項2】

ベイカーズパーセンテージ(Baker's percentage)として、0.05~5%、なおも好ましくは0.1~3%、そしてなおも好ましくは0.1~1.5%のGDLを含有することを特徴とする、請求項1に記載のベーキング改良剤。

【請求項3】

前記酸性前発酵種が乾燥、ペースト状または液体パン種であることを特徴とする、請求項1または2に記載のベーキング改良剤。

【請求項4】

前記酸性前発酵種が乾燥パン種であることを特徴とする、請求項3に記載のベーキング改良剤。

【請求項5】

前記改良剤が、少なくとも85%、好ましくは90質量%以上、なおも好ましくは94質量%以上の乾物含量を有することを特徴とする、請求項1~4のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項6】

前記改良剤が固体、特に粉末状または顆粒状形態であることを特徴とする、請求項5に記載の改良剤。

【請求項7】

液体であることを特徴とする、請求項1~4のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項8】

ペースト状、半湿性または半液体であることを特徴とする、請求項1~4のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項9】

前記グルコノ-デルタ-ラクトンが前記酸性前発酵種との混合物の形態で包装されるこ

とを特徴とする、請求項 1～8 のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項 10】

前記グルコノ - デルタ - ラクトンが前記酸性前発酵種とは別に包装されることを特徴とする、請求項 1～8 のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項 11】

前記グルコノ - デルタ - ラクトンがカプセル化されることを特徴とする、請求項 10 に記載の改良剤。

【請求項 12】

前記酸性前発酵種が、乳酸、乳酸塩、酢酸、酢酸塩、プロピオン酸、プロピオン酸塩、安息香酸、安息香酸塩、ソルビン酸およびソルビン酸の食用塩、リンゴ酸、リンゴ酸塩、クエン酸、クエン酸塩、アスコルビン酸、アスコルビン酸塩、アルギン酸、アルギン酸塩、およびそれらの組み合わせよりなる群から選択される、少なくとも 1 つの構成要素を含んでなることを特徴とする、請求項 1～11 のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項 13】

前記酸性前発酵種が、乳酸、乳酸塩、酢酸、酢酸塩、およびそれらの組み合わせよりなる群から選択される少なくとも 1 つの構成要素を含んでなることを特徴とする、請求項 12 に記載の改良剤。

【請求項 14】

アスコルビン酸、L - システインまたは不活性化酵母、乳化剤、安定剤 / 増粘剤、および酵素よりなる群から選択される 1 つ以上の成分もまた含んでなる、請求項 1～13 のいずれか一項に記載の改良剤。

【請求項 15】

少なくとも未発酵の粉、水、製パン酵母を含んでなる成分を用いてベーキングのためのパン用生地を調製する方法であって、請求項 1～14 のいずれか一項に記載の改良剤を前記生地に組み込むステップを含んでなることを特徴とする方法。

【請求項 16】

請求項 1～14 のいずれか一項に記載の改良剤が組み込まれた、未発酵の粉、水、製パン酵母を含んでなる生地を調製するステップと、

前記生地を発酵させるステップと、

膨らんだ生地を焼いて、焼いた製品を製造するステップとを含んでなり、任意選択的に、前記調製と発酵のステップ間で前記生地を重ね合わせるステップを含んでなる、焼いた製品を製造する方法。

【請求項 17】

前記焼いた製品がスライスされる、請求項 16 に記載の方法。

【請求項 18】

前記焼いた製品がラップ掛けされる、請求項 16 または 17 に記載の方法。

【請求項 19】

前記焼いた製品が、一般的なタイプのパン、および珍しいタイプのパン、特にサンドイッチパン、「ヴィエノワズリー」、ブリオッシュ、特殊なパンよりなる群から選択される、請求項 16～18 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 20】

酸性前発酵種を含有するベーキング用生地のレオロジーを改善するためのグルコノ - デルタ - ラクトンの使用。

【請求項 21】

請求項 1～14 のいずれか一項に記載の改良剤が組み込まれた、未発酵の粉、水、製パン酵母を含有する生地を調製するステップと、

前記生地を発酵させるステップと、

膨らんだ生地を部分的に焼いて、半焼製品を製造するステップと、

前記半焼製品を凍結するステップと

を含んでなり、任意選択的に、前記調製と発酵のステップ間で前記生地を重ね合わせるス

テップを含んでなる、冷凍半焼製品の調製のための方法。

【請求項 2 2】

請求項 1 ~ 1 4 のいずれか一項に記載の改良剤を含んでなる生地。

【請求項 2 3】

ベーキング改良剤として同時にまたは経時に別々に使用される、酸性前発酵種およびグルコノ - デルタ - ラクトンを含んでなる組み合わせ。