

【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8月4日(2011.8.4)

【公開番号】特開2011-55789(P2011-55789A)

【公開日】平成23年3月24日(2011.3.24)

【年通号数】公開・登録公報2011-012

【出願番号】特願2009-210868(P2009-210868)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/162 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/162

【手続補正書】

【提出日】平成23年6月17日(2011.6.17)

【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】

混練、圧延、切出し、蒸煮、および乾燥の各工程を含む即席麺の製造方法であって、  
蒸煮前の麺帯または麺線の状態で、該麺帯および / または該麺線表面に粉末油脂の打ち粉  
をすることを特徴とする、即席麺の製造方法。

【請求項 2】

前記圧延工程時、または圧延後切出しまでの麺帯の状態で、麺帯表面に粉末油脂の打ち粉  
をする、請求項 1 記載の即席麺の製造方法。

【請求項 3】

前記麺帯の状態で粉末油脂の打ち粉をする方法が、前記圧延工程において、麺帯を複数の  
ロールによって圧延する過程で、麺帯が最後のロールに至るまでに麺帯表面に打ち粉をす  
ることにより行われる、請求項 1 または 2 に記載の即席麺の製造方法。

【請求項 4】

前記麺帯表面が、麺帯の上面および / または下面である請求項 1 ~ 3 のいずれかに記載の  
即席麺の製造方法。

【請求項 5】

切出し後蒸煮するまでの間に、切出された麺線の表面に粉末油脂の打ち粉をする、請求項  
1 記載の即席麺の製造方法。

【請求項 6】

蒸煮前の麺帯または麺線の状態で、該麺帯および / または該麺線表面に粉末油脂の打ち粉  
をすることを特徴とする、即席麺の結着防止方法。

【請求項 7】

蒸煮前の麺帯または麺線の状態において、粉末油脂の打ち粉をしたことを特徴する即席麺  
。

【請求項 8】

前記即席麺が、麺線の切出しの際にウェーブボックスを用いずに切出した麺であることを  
特徴とする請求項 1 に記載の即席麺。