

【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22年8月26日(2010.8.26)

【公開番号】特開2008-43326(P2008-43326A)

【公開日】平成20年2月28日(2008.2.28)

【年通号数】公開・登録公報2008-008

【出願番号】特願2007-185579(P2007-185579)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/16 A

【手続補正書】

【提出日】平成22年7月8日(2010.7.8)

【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】

下記(1)及び(2)を含むことを特徴とする麺類用食感改良剤；

(1)こんにゃく粉及び澱粉を合わせて調製した乾燥こんにゃく加工品

(2)寒天、アルギン酸又はその塩、グルコマンナン、サイリウムシードガム、及びネイティブ型ジェランガムから選択される1種以上。

【請求項 2】

(1)と(2)の配合割合が、(1)1重量部に対して、(2)0.1～10重量部である、請求項1に記載の麺類用食感改良剤。

【請求項 3】

請求項1又は2に記載の麺類用食感改良剤を添加することを特徴とする麺類。

【請求項 4】

麺類用食感改良剤の添加量が、麺類の原料穀粉100重量部に対して0.01～5.0重量部である請求項3に記載の麺類。