

【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】令和7年5月23日(2025.5.23)

【公開番号】特開2024-31086(P2024-31086A)  
 【公開日】令和6年3月7日(2024.3.7)  
 【年通号数】公開公報(特許)2024-043  
 【出願番号】特願2022-134404(P2022-134404)  
 【国際特許分類】

A 2 1 D 2/18(2006.01)

A 2 1 D 13/047(2017.01)

10

【F I】

A 2 1 D 2/18

A 2 1 D 13/047

【手続補正書】

【提出日】令和7年5月13日(2025.5.13)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

モチ感付与性澱粉質原料、うるち米粉、小麦粉及び増粘多糖類とからなるベーカリー食品用組成物であって、

モチ感付与性澱粉質原料の含有量を1としたときに、うるち米粉の含有量が0.2～3.8であり、

増粘多糖類の含有量が、モチ感付与性澱粉質原料、うるち米粉及び小麦粉の合計100質量部に対して0.06～2.3質量部であり、

30

小麦粉の含有量が、モチ感付与性澱粉質原料、うるち米粉及び小麦粉の合計に対して5質量%以上である、前記ベーカリー食品用組成物。

【請求項2】

前記モチ感付与性澱粉質原料が、モチ種穀粉と、モチ種澱粉と、タピオカ澱粉とからなる群から選択される1以上である、請求項1に記載のベーカリー食品用組成物。

【請求項3】

前記タピオカ澱粉が、ヒドロキシプロピルタピオカ澱粉、ヒドロキシプロピルリン酸架橋タピオカ澱粉、ヒドロキシアジピン酸架橋タピオカ澱粉、アセチル化タピオカ澱粉からなる群から選択される1以上である、請求項2に記載のベーカリー食品用組成物。

【請求項4】

40

前記増粘多糖類が、キサンタンガム及び/又はグアガムである、請求項1に記載のベーカリー食品用組成物。

【請求項5】

請求項1～4のいずれか1項に記載のベーカリー食品用組成物を含有する、ベーカリー食品用プレミックス。

【請求項6】

請求項1～4のいずれか1項に記載のベーカリー食品用組成物を含むベーカリー食品用生地。

【請求項7】

請求項5に記載のベーカリー食品用プレミックスを含むベーカリー食品用生地。

50

【請求項 8】

請求項 6 に記載のベーカリー食品用生地を焼成してなるベーカリー食品。

【請求項 9】

請求項 7 に記載のベーカリー食品用生地を焼成してなるベーカリー食品。

10

20

30

40

50