

【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6年7月3日(2024.7.3)

【公開番号】特開2023-174961(P2023-174961A)  
 【公開日】令和5年12月8日(2023.12.8)  
 【年通号数】公開公報(特許)2023-231  
 【出願番号】特願2023-181639(P2023-181639)  
 【国際特許分類】

A 2 3 D 9/00(2006.01)  
 A 2 1 D 2/26(2006.01)  
 A 2 3 D 7/00(2006.01)  
 A 2 1 D 13/40(2017.01)

10

【F I】

A 2 3 D 9/00 5 0 2  
 A 2 1 D 2/26  
 A 2 3 D 7/00 5 0 6  
 A 2 1 D 13/40

【手続補正書】

20

【提出日】令和6年6月25日(2024.6.25)

【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】

パンの製造方法であって、

(A)食用油脂中に、(B)ブランチングエンザイムを含有する製パン用油脂組成物を準備する工程(i)と、

30

前記製パン用油脂組成物を穀粉に混練して製パン用穀粉生地を得る工程(ii)と、

前記製パン用穀粉生地をホイロにて保温して発酵を行った後、焼成する工程を備え、

前記(A)食用油脂の25における固体脂含量は9%以上40%以下であり、

前記(B)ブランチングエンザイムの含有量は、前記(A)食用油脂100質量部に対して活性量25000u/g基準で0.03~3質量部である、パンの製造方法。

【請求項2】

前記工程(i)が、(A)食用油脂中に、(B)ブランチングエンザイム、及び(C)

-アミラーゼを含有する製パン用油脂組成物を準備する工程である請求項1記載のパンの製造方法。

40

【請求項3】

前記(B)ブランチングエンザイムの活性量に対する前記(C)-アミラーゼの活性量の比(C/B)は、0.045~1である請求項2に記載のパンの製造方法。

50