

【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16年7月15日(2004.7.15)

【公開番号】特開2000-106822(P2000-106822A)

【公開日】平成12年4月18日(2000.4.18)

【出願番号】特願平10-287031

【国際特許分類第7版】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00

// A 2 1 D 13/08

【F I】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00

A 2 1 D 13/08

【手続補正書】

【提出日】平成15年6月20日(2003.6.20)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0005

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明者らは、上記目的を達成するため鋭意研究を行った結果、無脂カカオ分、油脂、及び水分の特定割合の混合物に、特定割合の熱凝固性蛋白を加えて含水チョコレートに加工することにより解決し得るという知見を得、本発明を完成した。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0006

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0006】すなわち、本発明は、無脂カカオ分1～30重量%、油脂10～50重量%、水分4～40重量%、及び熱凝固性蛋白が無水物換算で0.2～10重量%であり、そして5において非流動状態にあるチョコレート利用食品、並びに当該食品を包餡使用することを特徴とするチョコレート利用食品の使用法、及び当該食品を焼成使用することを特徴とするチョコレート利用食品の使用法、である。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0007

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0007】

【発明の実施の形態】本発明に用いられる無脂カカオ分とは、カカオ豆由来の固形分のうちココアバターを除いた部分であり、無脂カカオ分源としてはカカオマス、ココア及びこれらを原料とする各種チョコレート、並びにその加工品のすべてが利用できる。これらの無脂カカオ分は、食品全量に対し1～30重量%、好ましくは5～30重量%の割合で含まれるのが適当であり、下限未満では可塑性を呈したいわゆるガナッシュのようなボディ感が得られず、また上限を越えると粘度が非常に高くなり、製造が困難となる。

## 【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0008

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0008】水分としては、単に水であってもよいが、熱凝固性蛋白由来でもよく、脱脂粉乳もしくは全脂粉乳を水に溶解もしくは分散させた水性成分、天然の生クリーム類、牛乳、濃縮乳、もしくは従来開発されてきた動植物性油脂等を使用した合成クリーム類等の乳成分を含む水性成分、又は糖類を含む水性成分が好ましい。水分量は、食品全量に対し4～40重量%、好ましくは15～25重量%が適当であり、下限未満では水中油型に乳化乃至完全に乳化していない疑似乳化にもすることが困難であり、上限を越えると可塑性を呈したいわゆるガナッシュのようなボディ感を得難い。

## 【手続補正 5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0009

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0009】熱凝固性蛋白は良好な焼成耐性を当該食品に付与するため必須の成分であり、無水物換算で食品全量に対し0.2～10重量%、好ましくは1～3重量%含有される。熱凝固性蛋白としては卵白が好ましい。これらの卵白は水分を含んだ状態の生卵白や凍結処理したもの、または濃縮したものでも良く、或いは水分を除いた乾燥卵白でも良い。これらの卵白は無脂カカオ分源として使用するチョコレート類や水性成分にあらかじめ配合しておいても良い。卵白の量が下限未満では十分な焼成耐性が得られず、上限を越えると卵白自体の影響が強く現れ、食品の風味及び食感が低下をきたし商品価値が失われるようになる。

## 【手続補正 6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】油脂は、その原料油脂として、ナタネ油、ヒマワリ種子油、綿実油、落花生油、米糠油、コーン油、サフラワー油、オリーブ油、カポック油、ゴマ油、月見草油、パーム油、シア油、サル油、カカオ脂、ヤシ油、及びパーム核油等の植物性油脂、並びに乳脂、牛脂、ラード、魚脂、及び鯨油等の動物性油脂を含み、これらの油脂類の単独もしくは混合油、又はこれらの硬化、分別、エステル交換等を施した加工油脂も用いてよい。さらに、チョコレート由来のものであってもよい。また、市販のバター、マーガリン、又はショートニングもしくはハードバター等を用いてもよい。油脂分の量は、食品全量に対し10～50重量%、好ましくは10～45重量%、更に好ましくは18～40重量%の割合が適当であり、下限未満では良好な可塑性を呈したいわゆるガナッシュのようなボディ感を得難く、上限を越えると油分離が発生するようになる。