

【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 19 年 12 月 6 日 (2007.12.6)

【公表番号】特表 2003-512849 (P2003-512849A)

【公表日】平成 15 年 4 月 8 日 (2003.4.8)

【出願番号】特願 2001-534239 (P2001-534239)

【国際特許分類】

A 2 1 D 2/02 (2006.01)

A 2 1 D 2/18 (2006.01)

A 2 1 D 10/02 (2006.01)

【F I】

A 2 1 D 2/02

A 2 1 D 2/18

A 2 1 D 10/02

【手続補正書】

【提出日】平成 19 年 8 月 29 日 (2007.8.29)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 (a) 穀物粉、水とイースト、及び

(b) 化学的膨張剤として活性になる温度範囲が異なる、複数の化学的に膨張させる酸を含む化学的膨張システム

を含む、ねかせていない冷凍ドウ製品。

【請求項 2】 (a) 穀物粉、水とイースト、及び

(b) 化学的膨張剤として活性になる温度範囲が異なる、複数の化学的に膨張させる酸を含む化学的膨張システム

を含む、フリーザーからオープンにすぐに入れることのできるドウ製品。

【請求項 3】穀物粉、水とイースト、及び化学的膨張剤として活性になる温度範囲が異なる複数の化学的に膨張させる酸を含む化学的膨張システムとを含む、フリーザーからオープンにすぐに入れることのできるドウ製品であって、第 1 の状態でドウ製品はねかせておらず冷凍されており、第 2 の状態でドウ製品は調理され、第 1 の状態のときの少なくとも約 150% のボリュームをもち、かつ化学的膨張システムは調理サイクル中にドウ製品を段階的に膨張させ、そうしてドウ製品の第 2 の状態は中間の解凍工程や又はねかし工程なしに第 1 の状態のドウ製品を調理サイクルに付してもたらされる、ドウ製品。

【請求項 4】(a) 穀物粉、水、イースト、及び化学的膨張剤として活性になる温度範囲が異なる複数の化学的に膨張させる酸を含む化学的膨張システムとを含む、ねかせていないドウ製品を製造すること、

(b) ねかせていないドウ製品を冷凍すること、及び

(c) 化学的膨張システムが調理サイクル中にドウ製品の段階的な膨張をひきおこすように、ねかせていないドウ製品を調理すること

を含む、ねかせていない調理されたドウ製品の製造方法。

【請求項 5】(a) 穀物粉、水、イースト、及び化学的膨張剤として活性になる温度範囲が異なる複数の化学的に膨張させる酸を含む化学的膨張システムとを含む、ねかせていないドウ製品を製造すること、

(b) ねかせていないドウ製品を冷凍すること

を含む、ねかせていない冷凍されたドウ製品の製造方法。