

【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ブ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ブ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。