

【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 9 月 18 日(2024.9.18)

【国際公開番号】WO2022/202972  
【出願番号】特願 2023-509287(P2023-509287)

【国際特許分類】

A 2 3 L 7/157(2016.01)

A 2 3 L 5/10(2016.01)

A 2 3 L 13/00(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 L 7/157

A 2 3 L 5/10 E

A 2 3 L 13/00 A

A 2 3 L 13/00 Z

【手続補正書】

【提出日】令和 6 年 9 月 9 日(2024.9.9)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

20

【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】

具材にバター及びパン粉を付着させたものを加熱調理してなるパン粉付けフライ食品において、該バターの原料として使用されるバターミックスであって、白小麦由来の熱処理小麦ふすまを含有する、パン粉付けフライ食品用バターミックス。

【請求項 2】

前記熱処理は湿熱処理である、請求項 1 に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックス。

30

【請求項 3】

前記白小麦はオーストラリアン・スタンダード・ホワイトである、請求項 1 又は 2 に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックス。

【請求項 4】

前記白小麦由来の熱処理小麦ふすまの平均粒径は 200  $\mu$ m 以下である、請求項 1 ~ 3 の何れか 1 項に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックス。

【請求項 5】

前記白小麦由来の熱処理小麦ふすまの含有量は 1 ~ 15 質量%である、請求項 1 ~ 4 の何れか 1 項に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックス。

40

【請求項 6】

具材にバター及びパン粉を付着させたものを加熱調理してなるパン粉付けフライ食品において、該バターの原料として使用され、且つ白小麦由来の熱処理小麦ふすまを含有する、パン粉付けフライ食品用バターミックスの製造方法であって、

白小麦から小麦ふすまを採取する工程と、

前記小麦ふすまを熱処理して熱処理小麦ふすまを得る工程と、

前記熱処理小麦ふすまと他の原料とを混合する工程とを有する、パン粉付けフライ食品用バターミックスの製造方法。

【請求項 7】

前記熱処理は、処理対象の小麦ふすまを密閉空間に収容するとともに、該密閉空間に飽

50

和水蒸気を導入し、該小麦ふすまの品温が 80 ~ 98 の状態を 1 ~ 60 秒間維持する湿熱処理である、請求項 6 に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックスの製造方法。

【請求項 8】

請求項 1 ~ 5 の何れか 1 項に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックスと液体とを含む、パン粉付けフライ食品用バター。

【請求項 9】

請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載のパン粉付けフライ食品用バターミックスと液体とを混合してバターを得、具材に該バター、パン粉を順次付着させた後、該具材を加熱調理する工程を有する、パン粉付けフライ食品の製造方法。

【手続補正 2】

10

【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】

特許文献 4 には、畜肉製品や魚肉すり身製品などの肉製品の臭みを低減するために、肉製品に小麦ふすまの熱処理物を練りこむなどして、肉製品の内部に小麦ふすまの熱処理物を含有させることが記載されている。また特許文献 4 には、小麦ふすまの供給源としてオーストラリアン・スタンダード・ホワイト等の軟質小麦が好ましいこと、小麦ふすまの熱処理方法として湿熱処理が利用できることが記載されている。特許文献 4 には、衣付き揚げ物について具体的に記載されておらず、自ずと、衣の油っぽさサクミ等の衣付き揚げ物に特有の課題は記載されていない。

20

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0020

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0020】

本発明において、小麦ふすまに施される熱処理として特に好ましいものは湿熱処理である。すなわち本発明で用いる小麦ふすまの少なくとも一部は、湿熱処理小麦ふすまが好ましい。後述する実施例で示すように、湿熱処理小麦ふすまの方が、乾熱処理小麦ふすまに比べて、パン粉付けフライ食品に用いた場合に小麦ふすまに特有のエグミが低減されるとともに、パン粉付けフライ食品のサクミが増し、油っぽさが低減し得る。

30

【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0022

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0022】

白小麦には、例えば、オーストラリアン・スタンダード・ホワイト（ASW、オーストラリア産）、プライムハード（PH、オーストラリア産）、ソフトホワイト（SW、アメリカ合衆国産）、ウエスタン・ホワイト（WW、アメリカ合衆国産）があり、これらは普通小麦である。なお、本願における ASW は、オーストラリアン・スタンダード・ホワイト・ヌードル・ブレンド（Australian Standard White Noodle blend；ASWN blend；ASWNB）を指す。また、普通小麦ではない白小麦として、デュラム小麦（世界各国で生産）がある。これらの白小麦は、例えば遺伝学的特徴で適宜選別することができる。本発明で用いる白小麦由来の小麦ふすまは、普通小麦由来でもよく、デュラム小麦由来でもよい。また普通小麦は、小麦穀粒の硬さに応じて、硬質小麦と、軟質小麦と、硬質と軟質との中間の硬さを有する中間質小麦との三つの種類に大別されるが、本発明で用いる白小麦由来の小麦ふすまは、何れの普通

40

50

小麦由来であってもよい。例えば、P Hは白小麦且つ硬質小麦、A S Wは白小麦且つ中間質小麦、W Wは白小麦且つ軟質小麦である。

【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 4 4

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 4 4】

バターミックスの製造に使用した原材料の詳細は下記のとおりである。

- ・ 1 C W : ウエスタン・レッド・スプリング 1、カナダ産、赤小麦
- ・ P H : ブライムハード、オーストラリア産、白小麦
- ・ W W : ウエスタン・ホワイト、アメリカ合衆国産、白小麦
- ・ A S W : オーストラリアン・スタンダード・ホワイト、オーストラリア産、白小麦
- ・ 小麦粉 : 薄力粉、日清製粉株式会社製、商品名「フラワー」
- ・ 加工澱粉 : リン酸架橋澱粉、J - オイルミルズ株式会社製、商品名「T P - 2」

10

20

30

40

50