

【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23年2月10日 (2011.2.10)

【公表番号】特表2010-512756(P2010-512756A)
 【公表日】平成22年4月30日 (2010.4.30)
 【年通号数】公開・登録公報2010-017
 【出願番号】特願2009-541635(P2009-541635)
 【国際特許分類】

A 2 3 G 3/00 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 1 D 15/08 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00

A 2 1 D 15/08

【手続補正書】

【提出日】平成22年12月16日 (2010.12.16)

【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】

70%以上の固形甘味料、7%～12%の水、0.1%～1.0%の脂質、0.1%～0.5%のアラビアガムおよび0.1%～0.5%のカルボキシメチルセルロース（ＣＭＣ）を含むアイシング組成物であって、室温にて70,000cpa～90,000cpaの粘度を有し、室温にてディップすることができ、且つ、食品に適用された際、室温にて15分以内で固まるアイシング組成物。

【請求項 2】

前記固形甘味料が、糖、フォンダンおよびコーンシロップを含む、請求項 1 に記載のアイシング組成物。

【請求項 3】

前記脂質が0.1～0.5%のパーム核油であり、前記アラビアガムが0.1～0.3%含まれており、前記ＣＭＣが0.1～0.3%含まれている、請求項 1 または 2 に記載のアイシング組成物。

【請求項 4】

前記ＣＭＣが低粘度のＣＭＣである、請求項 1～3 のいずれか 1 項に記載のアイシング組成物。

【請求項 5】

さらに0.04～0.8%のジェランガムを含む、請求項 1～4 のいずれか 1 項に記載のアイシング組成物。

【請求項 6】

前記ジェランガムが0.04～0.05%含まれており、前記アラビアガムが0.1～0.3%含まれており、前記ＣＭＣが0.1～0.3%含まれている、請求項 5 に記載のアイシング組成物。

【請求項 7】

ベークド製品にアイシング組成物を適用する方法であって、

a) 70%以上の固形甘味料、7%～12%の水、0.1%～1.0%の脂質、0.1%～0.5%のアラビアガムおよび0.1%～0.5%のカルボキシメチルセルロース（ＣＭＣ）を含むアイシング組成物を準備するステップ、

b) 室温にて前記アイシング組成物にベークド製品をディップするステップ、

c) 前記アイシングを15分以内にベーكد製品上で固まらせるステップを含む方法。

【請求項 8】

前記アイシング組成物がさらに0.04～0.8%のジェランガムを含む、請求項 7 に記載の方法。

【請求項 9】

ベーكد製品上でアイシングを固まらせる前記ステップが10分以内で行われる、請求項 7 または 8 に記載の方法。

【請求項 10】

前記ベーكد製品がドーナツである、請求項 7～9 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 11】

前記ドーナツを華氏72度～78度（22.2 ～25.6 ）にて前記アイシング組成物にディップする、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 12】

ベーكد製品にグレーズを適用する方法であって、

a) 70%以上の固形甘味料、7%～12%の水、0.1%～1.0%の脂質、0.1%～0.5%のアラビアガムおよび0.1%～0.5%のカルボキシメチルセルロース（CMC）を含む組成物を準備するステップ、

b) 前記組成物を華氏175度～200度（79.4 ～93.3 ）に加熱して透明なグレーズ液を得るステップ、

c) ベーكد製品をb) で得られた透明なグレーズ液にディップするステップ

d) 前記の透明なグレーズ液を固まらせるステップを含む方法。

【請求項 13】

前記組成物がさらに0.04～0.8%のジェランガムを含む、請求項 12 に記載の方法。

【請求項 14】

前記組成物において、前記脂質が0.1～0.5%のパーム核油であり、前記アラビアガムが0.1～0.3%であり、前記CMCが0.1～0.3%である、請求項 12 または 13 に記載の方法。