

【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%以上の固体甘味料、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】

前記固体甘味料が、糖、フオ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%含まれてあり、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%含まれてあり、前記アラビアガムが0.1~0.3%含まれてあり、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%以上の固体甘味料、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分以内にベーカド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】

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

【請求項 10】

前記ベーカド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】

ベーカド製品にグレーズを適用する方法であって、

a) 70%以上の固体甘味料、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) ベーカド製品を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。