

【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18年6月15日(2006.6.15)

【公表番号】特表2005-523032(P2005-523032A)

【公表日】平成17年8月4日(2005.8.4)

【年通号数】公開・登録公報2005-030

【出願番号】特願2003-587192(P2003-587192)

【国際特許分類】

**A 2 3 L 1/28 (2006.01)**

**A 2 1 D 8/04 (2006.01)**

【F I】

A 2 3 L 1/28 A

A 2 1 D 8/04

【手続補正書】

【提出日】平成18年4月24日(2006.4.24)

【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】

以下を含む乾燥酵母組成物

- ・ 6.9 ~ 9.7.9 質量%の酵母(酵母乾燥物として);及び
  - ・ 0.1 ~ 1.0 質量%のC<sub>12</sub> ~ C<sub>24</sub>脂肪酸の塩;及び
  - ・ 0 ~ 5 質量%の形成補助剤;及び
  - ・ 0 ~ 1.0 質量%のドウ又はパンを改良する加工補助剤
- 上記の量は全て組成物の全質量に対するものである;及び
- ・ 2 ~ 8 質量%の水(酵母乾燥物に対して)。

【請求項2】

乾燥酵母が即席乾燥酵母である、請求項1に記載の組成物。

【請求項3】

乾燥酵母が活性乾燥酵母である、請求項1に記載の組成物。

【請求項4】

脂肪酸塩が0.25% ~ 7.5%、好ましくは0.50 ~ 5%、より好ましくは1.25 ~ 3.75%存在する、先の請求項1ないし3のいずれかに記載の組成物。

【請求項5】

脂肪酸が12(ラウリン酸)、14(ミリスチン酸)、16(パルミチン酸)、18(ステアリン酸)、20(エイコサン酸)、22(ドコサン酸)又は24(テトラコサン酸)の炭素原子を有する直鎖、飽和脂肪酸である、先の請求項1ないし4のいずれかに記載の組成物。

【請求項6】

脂肪酸塩のカチオンが金属イオン、好ましくは2価の金属、より好ましくはCa<sup>++</sup>、Mg<sup>++</sup>又はZn<sup>++</sup>である、先の請求項1ないし5のいずれかに記載の組成物。

【請求項7】

脂肪酸塩がカルシウムステアレートである、先の請求項1ないし6のいずれかに記載の組成物。

【請求項8】

形成補助剤がソルビタンモノステアレートである、先の請求項 1 ないし 7 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 9】

酵母がパン酵母、好ましくはサッカロミセス (*Saccharomyces*) 属に属する酵母、特にサッカロミセス・セレビスエ (*Saccharomyces cerevisiae*) である、先の請求項 1 ないし 8 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 10】

加工補助剤が化学添加剤及び/又は酵素である、先の請求項 1 ないし 9 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 11】

化学添加剤を酸化剤、還元剤、乳化剤、胆汁酸塩から成る群から選択し、酵素をデンプン分解酵素、アラビノキシラン分解酵素、ヘミセルロース分解酵素、セルロース分解酵素、酸化酵素、脂肪物質分解酵素及びタンパク質分解酵素から成る群から選択する、請求項 10 に記載の組成物。

【請求項 12】

酵母組成物を脂肪酸塩と混合する工程を含む、請求項 1 ないし 11 に記載の組成物の製造方法。

【請求項 13】

酵母組成物が乾燥酵母組成物、好ましくは即席乾燥酵母である、請求項 12 に記載の方法。

【請求項 14】

酵母組成物が液状酵母組成物、好ましくはクリーム酵母であり、得られた混合物をろ過し、押し出しかつ乾燥する、請求項 12 に記載の方法。

【請求項 15】

脂肪酸塩を形成補助剤、好ましくはソルビタンモノステアレートと混合し、得られた混合物を液状酵母組成物へ添加する、請求項 14 に記載の方法。

【請求項 16】

酵母組成物が酵母ケーキであり、得られた混合物を押し出しかつ乾燥する、請求項 12 に記載の方法。

【請求項 17】

乾燥酵母組成物を含む包装物を密閉の前に不活性気体と接触させ、又は乾燥酵母組成物を含む包装物を真空下にした、請求項 1 ないし 11 のいずれかに記載の乾燥酵母組成物を含む密閉した包装物。

【請求項 18】

乾燥酵母組成物の再水和の際に酵母活性が失われることを防止する方法であって、請求項 12 ないし 15 のいずれかに記載の方法に従って 0.1 ~ 10 質量%の  $C_{12} \sim C_{24}$  脂肪酸の塩を乾燥酵母配合物へ導入することを含む方法。

【請求項 19】

請求項 1 ないし 11 のいずれかに記載の組成物を他のドウ成分へ添加することを含む、ドウの製造方法。

【請求項 20】

他のドウ成分へ添加する前に請求項 1 ないし 11 のいずれかに記載の乾燥酵母組成物を再水和する、請求項 19 に記載の方法。

【請求項 21】

請求項 19 又は 20 に記載の方法によって製造したドウから焼成製品を製造する方法。

【請求項 22】

乾燥酵母組成物の再水和に際しての酵母活性の損失を防止するための、 $C_{12} \sim C_{24}$  脂肪酸の塩の使用。

【請求項 23】

ドウ及びその焼成製品の製造のための、請求項 1 ないし 11 のいずれかに記載の乾燥酵

母組成物の使用。