

【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24年2月9日 (2012.2.9)

【公開番号】特開2010-148472(P2010-148472A)

【公開日】平成22年7月8日 (2010.7.8)

【年通号数】公開・登録公報2010-027

【出願番号】特願2008-331947(P2008-331947)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/10 (2006.01)

A 2 3 L 1/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/10 Z

A 2 3 L 1/16 B

A 2 3 L 1/16 C

【手続補正書】

【提出日】平成23年12月19日 (2011.12.19)

【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】

米粒の細胞膜を加水分解したり又は軟化せしめるヘミセルラーゼ、ペクチナーゼ、ペクチンエステラーゼ等の酵素含有水溶液に適宜時間米粒を浸漬した後、乾燥並びに微細粉化し、更に所定の殺菌処理して製出した微細米粉 70 ～ 80 重量％に対して、グルテン約 30 重量％、加工デンプン約 20 重量％、吸水調整材約 50 重量％の割合で構成され、且つ前記吸水調整材としてデキストリン又はトレハロース、ブドウ糖、増粘多糖類が約等分で混合された添加物を、20 ～ 30 重量％を添加混合してなることを特徴とする機械製麺用米麵粉。

【請求項 2】

微細米粉の殺菌処理が、オゾン濃度 15 ppm 以下のオゾン雰囲気中での気中攪拌である請求項 1 記載の機械製麺用米麵粉。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0013

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0013】

本発明に係る機械製麺用米麵粉（プレミックス粉）は、米粒の細胞膜を加水分解したり又は軟化せしめるヘミセルラーゼ、ペクチナーゼ、ペクチンエステラーゼ等の酵素含有水溶液に適宜時間米粒を浸漬した後、乾燥並びに微細粉化し、更に所定の殺菌処理して製出した微細米粉 70 ～ 80 重量％に対して、所定の添加物を、20 ～ 30 重量％を添加混合してなるもので、添加物がグルテン約 30 重量％、加工デンプン約 20 重量％、吸水調整材約 50 重量％の割合で構成され、且つ前記吸水調整材としてデキストリン又はトレハロース、ブドウ糖、増粘多糖類が約等分で混合されたものであることを特徴とするものである。