

【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22年11月4日(2010.11.4)

【公開番号】特開2009-72099(P2009-72099A)

【公開日】平成21年4月9日(2009.4.9)

【年通号数】公開・登録公報2009-014

【出願番号】特願2007-243536(P2007-243536)

【国際特許分類】

A 21D 13/04 (2006.01)

【F I】

A 21D 13/04

【手続補正書】

【提出日】平成22年9月16日(2010.9.16)

【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】

微細化した米粉100部に、可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類0.01~0.4部と、冷えると粘度が出る増粘多糖類0.1~9.6部とを少なくとも混合したことを特徴とする米粉パン。

【請求項2】

前記可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類が、メチルセルロースであり、前記冷えると粘度が出る増粘多糖類が、キサンタンガムである請求項1記載の米粉パン。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】

本発明は上記問題点を解消するために成されたものであり、つまり、微細化した米粉100部に、可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類0.01~0.4部と、冷えると粘度が出る増粘多糖類0.1~9.6部とを少なくとも混合した米粉パンと成す。また前記可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類が、メチルセルロースであり、前記冷えると粘度が出る増粘多糖類が、キサンタンガムであるものとするのが好ましい。尚、本発明で言う「微細化した米粉」とは、50μm前後のパウダ状の米粉を指し、特には、市販されている製菓用で粒の細かい米粉を指すものとする。又、本発明で言う「可逆的熱ゲル化性」とは、加熱するとゲル化し、冷却すると元の水溶液に戻る性質を指し、例えば、45℃前後でゲル化し始め、40℃以下に冷却すると元の水溶液に戻る性質を指し、更に「冷えると粘度が出る」とは、焼成温度から室温に冷えた時に粘度が出る、或いはゲル化する性質を指すものとする。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

請求項1のように微細化した米粉として、製菓用に使用されている粒の細かいものを使用することにより、含有水分が高められると共に熱処理すると化し易くなるため、モチモチ感、しっとり感が高められ、食感が滑らかなものとなる。また植物性の増粘多糖類をグルテンに代えて混合することにより、パンの弾力の元になる従来のグルテンと同様の役割を果すものになると共に小麦粉を一切使わないものとなるので、小麦アレルギー体质の人も安心して食べることができ、且つ、カロリーが低減できるものとなる。更に微細化した米粉100部に、可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類0.01~0.4部と、冷えると粘度が出る増粘多糖類0.1~9.6部とを少なくとも混合して併用することにより、従来の乾燥性が高い米粉パンに比べて、本発明は、含有水分が高められる微細化した米粉と、粘り気を出す増粘多糖類とによって水分調節が可能となるため、米特有の食感であるモチモチ感と良好な喉ごし、飽きの来ない風味と腹持ちの良さが得られ、且つ、日持ちが伸びる米粉パンを得ることが可能となる。しかも和食ものの具と調和して美味しく食べられると共に米の消費拡大と食料自給率の向上に貢献できるものとなる。

【手続補正4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0012

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0012】

請求項2のように可逆的熱ゲル化性を有する増粘多糖類が、メチルセルロースであり、前記冷えると粘度が出る増粘多糖類が、キサンタンガムであるものとすることにより、一定レベルの粘度と食感の確保が従来のものよりも長く可能となり、日持ちがより長くなり、モチモチとした食感と良好な喉ごしが確実に得られるものとなる。