

【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】令和5年7月5日(2023.7.5)

【公開番号】特開2023-88738(P2023-88738A)

【公開日】令和5年6月27日(2023.6.27)

【年通号数】公開公報(特許)2023-119

【出願番号】特願2021-203655(P2021-203655)

【国際特許分類】

A 23 L 5/10(2016.01)

10

A 23 L 35/00(2016.01)

【F I】

A 23 L 5/10 Z

A 23 L 35/00

【手続補正書】

【提出日】令和5年6月27日(2023.6.27)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

(A) 焼き色をつけられる予定の部分(以下、「部分A」という)を含む食品であって

、前記部分Aが、還元糖を含有し、

前記部分Aに、還元糖を含有する(B)常温で液状の組成物(以下、「組成物B」という)が付着している、食品。

【請求項2】

前記部分Aが、穀物粉及びデンプンからなる群より選択される少なくとも一つを更に含有する、請求項1記載の食品。

【請求項3】

前記食品が、中具及び当該中具の少なくとも一部を被覆する外皮を含み、

当該外皮に前記部分Aが含まれる、請求項1又は2記載の食品。

【請求項4】

前記食品が、餃子、焼売、小籠包、ワンタン、春巻き、包子又はラビオリである、請求項1~3のいずれか一項に記載の食品。

【請求項5】

前記食品が、餃子である、請求項1~4のいずれか一項に記載の食品。

【請求項6】

前記部分Aにおける還元糖の含有量が、前記部分Aに対して0.05~20重量%であり、

前記組成物Bにおける還元糖の含有量が、前記組成物Bに対して0.03~20重量%である、請求項1~5のいずれか一項に記載の食品。

【請求項7】

前記部分Aに付着している前記組成物Bの量が、前記組成物Bが付着した部分の面積に対して0.01~1g/cm²である、請求項1~6のいずれか一項に記載の食品。

【請求項8】

前記食品及び前記組成物Bが凍結している、請求項1~7のいずれか一項に記載の食品

40

50

。

【請求項 9】

前記部分 A に焼き色をつけるための加熱処理が、乾式加熱を含む、請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載の食品。

【請求項 10】

(A) 焼き色をつけられる予定の部分（以下、「部分 A」という）を含む食品に加熱処理を施すことを含む、焼き色がついた食品の製造方法であって、

前記加熱処理を施す前の食品の前記部分 A に、還元糖を含有させること、並びに

前記加熱処理を施す前の食品の前記部分 A に、還元糖を含有する (B) 常温で液状の組成物（以下、「組成物 B」という）を付着させることを含む、製造方法。 10

【請求項 11】

前記部分 A が、穀物粉及びデンプンからなる群より選択される少なくとも一つを含有する、請求項 10 記載の製造方法。

【請求項 12】

前記食品が、中具及び当該中具の少なくとも一部を被覆する外皮を含み、

当該外皮に前記部分 A が含まれる、請求項 10 又は 11 記載の製造方法。

【請求項 13】

前記食品が、餃子、焼売、小籠包、ワンタン、春巻き、包子又はラビオリである、請求項 10 ~ 12 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 14】

前記食品が、餃子である、請求項 10 ~ 13 のいずれか一項に記載の製造方法。 20

【請求項 15】

前記部分 A における還元糖の含有量が、前記部分 A に対して 0.05 ~ 20 重量% となるよう前記部分 A に還元糖を含有させ、

前記組成物 B における還元糖の含有量が、前記組成物 B に対して 0.03 ~ 20 重量% である、請求項 10 ~ 14 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 16】

前記部分 A に付着させる前記組成物 B の量が、前記組成物 B が付着した部分の面積に対して 0.01 ~ 1 g / cm² である、請求項 10 ~ 15 のいずれか一項に記載の製造方法。

。

【請求項 17】

前記加熱処理を施した後の食品を凍結することを含む、請求項 10 ~ 16 のいずれか一項に記載の製造方法。

【請求項 18】

前記加熱処理が、乾式加熱を含む、請求項 10 ~ 17 のいずれか一項に記載の製造方法。

。

【請求項 19】

(A) 焼き色をつけられる予定の部分（以下、「部分 A」という）を含む食品の前記部分 A に、還元糖を含有させること、並びに

前記部分 A に、還元糖を含有する (B) 常温で液状の組成物を付着させることを含む、前記食品の焼き色の改善方法。 40

【請求項 20】

(A) 焼き色をつけられる予定の部分（以下、「部分 A」という）を含む食品、及び、前記部分 A に付着させるための (B) 常温で液状の組成物（以下、「組成物 B」という）が少なくとも組み合わせられている、焼き色がついた食品用の食品セットであって、

前記部分 A が、還元糖を含有し、かつ、

前記組成物 B が、還元糖を含有する、食品セット。

10

20

30

40

50