

【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6年7月29日(2024.7.29)

【公開番号】特開2023-18776(P2023-18776A)

【公開日】令和5年2月9日(2023.2.9)

【年通号数】公開公報(特許)2023-026

【出願番号】特願2021-123035(P2021-123035)

【国際特許分類】

A 23 L 7/109(2016.01)

10

【F I】

A 23 L 7/109 A

A 23 L 7/109 D

A 23 L 7/109 B

【手続補正書】

【提出日】令和6年6月28日(2024.6.28)

【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】

原料としてトマトピューレを用いる麺類及び餃子類の皮の製造方法であって、

前記トマトピューレがBrix 10～28であることを特徴とする、麺類及び餃子類の皮の製造方法。

【請求項2】

前記トマトピューレを4～15質量%用いることを特徴とする、請求項1に記載の麺類及び餃子類の皮の製造方法。

30

【請求項3】

請求項1又は2に記載の製造方法により得られる麺類及び餃子類の皮。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0003

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0003】

従来より、野菜・果物を含有する麺類は市場に出ているが、特にトマトを用いた麺類は極めて少ない。トマトを含む野菜・果物を含有する麺類は、小麦粉に適量の野菜・果物の乾燥粉末や冷凍品の解凍品を適量配合して、常法により生麺、乾麺、即席麺を製造している。外観は野菜・果物の色調が反映されているが、風味は反映されていない。例えば引用文献1には、トマト乾燥物の粉末を使用しての手延べ乾燥麺の製造方法が開示されている。しかしながら、トマト乾燥粉末と乾燥麺のため、風味の劣化は免れない。

40

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0007

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0007】

50

上記課題を解決するために研究を重ねた結果、麺類及び餃子類の皮の製造において、小麦粉にトマトピューレを用い、常法に従って製造することで、トマトの色調と風味及び優れた機械耐性を有することを見出し、本発明を完成するに至った。

すなわち、本願の第1の発明は、原料としてトマトピューレを用いる麺類及び餃子類の皮の製造方法であつて、

前記トマトピューレがBrix 10～28であることを特徴とする、麺類及び餃子類の皮の製造方法である。

【手続補正4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0008

10

【補正方法】削除

【補正の内容】

【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0009

20

【補正方法】削除

【補正の内容】

【手続補正6】

【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】

第2の発明は、第1の発明において、トマトピューレを4～15質量%用いることを特徴とする、麺類及び餃子類の皮の製造方法である。

【手続補正7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

30

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

第3の発明は、第1又は第2の発明を使用することにより得られる麺類及び餃子類の皮である。

【手続補正8】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0021

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0021】

実施例2～4、比較例1～4

40

原料が、表1に示す割合であること以外は、実施例1に準じて製造して製品を得、評価を実施した。実施例1も含めた評価結果の平均点は表3に示す。

50