

【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29年6月1日(2017.6.1)

【公開番号】特開2016-2000(P2016-2000A)

【公開日】平成28年1月12日(2016.1.12)

【年通号数】公開・登録公報2016-002

【出願番号】特願2014-122033(P2014-122033)

【国際特許分類】

A 2 3 L 7/109 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 1/16 A

A 2 3 L 1/16 Z

【手続補正書】

【提出日】平成29年4月11日(2017.4.11)

【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】

難消化性でん粉、小麦たん白、及び増粘多糖類を 10 ～ 100 重量%の割合で含有し、増粘多糖類の含有割合が 5 ～ 98 重量%である低糖質麺用ミックス粉。

【請求項 2】

さらに、植物性の不溶性食物繊維、加工澱粉、及び卵白粉末からなる群から選択されるいずれか少なくとも 1 種を含有する請求項 1 記載の低糖質麺用ミックス粉。

【請求項 3】

増粘多糖類が、グアガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、グルコマンナン、ガラクトマンナン、カードラン、ペクチン、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸エステル、及びカラギーナンからなる群から選択される少なくとも 1 種である、請求項 1 または 2 に記載する低糖質麺用ミックス粉。

【請求項 4】

請求項 1 乃至 3 のいずれかに記載する低糖質麺用ミックス粉を水と混練りし、麺状に成形して調製される低糖質生麺。

【請求項 5】

請求項 4 に記載する低糖質生麺を水の存在下で加熱処理するか、または水の存在下での加熱処理後、冷凍処理されてなる低糖質麺。

【請求項 6】

下記 (A) 及び (B) の工程を有する低糖質麺の製造方法：

(A)：難消化性でん粉、小麦たん白、及び増粘多糖類を 10 ～ 100 重量%の割合で含有し、増粘多糖類の含有割合が 5 ～ 98 重量%である粉を水と混練りし、ドウを調製する工程、

(B)：(A) 工程で調製したドウを麺状に成形して生麺を調製する工程。

【請求項 7】

さらに (C) の工程、または (C) 及び (D) の工程を有する、請求項 6 に記載する製造方法：

(C)：(B) 工程で調製した生麺を水存在下で加熱処理する工程、

(D)：(C) 工程で加熱処理した麺を凍結処理する工程。

【請求項 8】

(A) 工程で使用する粉が、さらに植物性の不溶性食物繊維、加工澱粉、及び卵白粉末からなる群から選択されるいずれか少なくとも 1 種を含有するものである、請求項 6 または 7 に記載する製造方法。

【請求項 9】

増粘多糖類が、グアガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、グルコマンナン、ガラクトマンナン、カードラン、ペクチン、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸エステル、及びカラギーナンからなる群から選択される少なくとも 1 種である、請求項 6 乃至 8 のいずれかに記載する製造方法。