

【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26年5月1日(2014.5.1)

【公開番号】特開2014-50394(P2014-50394A)

【公開日】平成26年3月20日(2014.3.20)

【年通号数】公開・登録公報2014-015

【出願番号】特願2013-216061(P2013-216061)

【国際特許分類】

A 23 G 3/34 (2006.01)

【F I】

A 23 G 3/00 101

【手続補正書】

【提出日】平成26年2月12日(2014.2.12)

【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】

多層菓子であって、

キャンディー層と、エラストマーを含むチュインガム層とを含み、

前記キャンディー層は、

マンニトールおよび水素化デンプン加水分解物シロップを含む加熱調理されたベース部分、

脂肪、ならびに

結晶性形態のマンニトール、水素化デンプン加水分解物シロップ、及びソルビトールシロップを含むフォンダン部分

を含む混合物を含み、

前記キャンディー層は、前記フォンダン部分に含まれる前記結晶性形態のマンニトールの種晶から形成されるマンニトールの結晶性粒子を含み、チューイーな食感を有し、

前記キャンディー層の第1の表面は、前記チュインガム層の表面と連続的に接触している、多層菓子。

【請求項2】

マンニトールの全量は、前記キャンディー層の6~30% (重量/重量) である、請求項1に記載の多層菓子。

【請求項3】

前記キャンディー層の前記水素化デンプン加水分解物シロップは、マルチトールおよびソルビトールを1:0.8~1:1.2のマルチトール:ソルビトールの比で含む、請求項1又は2に記載の多層菓子。

【請求項4】

前記キャンディー層の前記水素化デンプン加水分解物シロップは、75~85%の固形分、4% (重量/重量) のソルビトール、53% (重量/重量) のマルチトール、22% (重量/重量) の3~5の重合度を有するポリオール、および21% (重量/重量) の6以上の重合度を有するポリオールを含有する、請求項1から請求項3のいずれか1項に記載の多層菓子。

【請求項5】

前記キャンディー層の中に存在するマンニトールおよび水素化デンプン加水分解物シロ

ップの全量は、前記キャンディー層の 70 ~ 90 % (重量 / 重量) である、請求項 1 から請求項 4 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 6】

前記ベース部分に由来するマンニトールの量は、前記キャンディー層の 8.0 ~ 12.0 % (重量 / 重量) であり、前記ベース部分に由来する水素化デンプン加水分解物シロップの量は、前記キャンディー層の 70.0 ~ 74.0 % (重量 / 重量) である、請求項 1 から請求項 5 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 7】

前記結晶性形態のマンニトールは、前記フォンダンの 35 ~ 60 % (重量 / 重量) (乾燥) の量で存在し、水素化デンプン加水分解物シロップは、前記フォンダンの 40 ~ 65 % (重量 / 重量) (乾燥) の量で存在する、請求項 1 から請求項 6 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 8】

前記結晶性形態のマンニトールは、前記フォンダンの 35 ~ 60 % (重量 / 重量) (乾燥) の量で存在し、水素化デンプン加水分解物シロップは、前記フォンダンの 20 ~ 33 % (重量 / 重量) (乾燥) の量で存在し、ソルビトールシロップは、前記フォンダンの 20 ~ 33 % (重量 / 重量) (乾燥) の量で存在する、請求項 1 から請求項 6 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 9】

前記フォンダンは前記キャンディー層の 2.0 ~ 15.0 % (重量 / 重量) の量で存在する、請求項 1 から請求項 8 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 10】

前記フォンダンは前記キャンディー層の 6.0 ~ 7.5 % (重量 / 重量) の量で存在する、請求項 1 から請求項 9 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 11】

前記キャンディー層は 6.0 ~ 8.0 % (重量 / 重量) の水分含量を有する、請求項 1 から請求項 10 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 12】

質感付与剤、脂肪、または乳化剤をさらに含む、請求項 1 から請求項 11 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 13】

前記キャンディー層は、さらなる甘味料、感覚剤、香料、着色料、機能性成分、気体、研磨剤、第 2 の菓子の粒子、食用酸もしくはその塩、またはこれらの組み合わせから選択される 1 以上の成分をさらに含む、請求項 1 から請求項 12 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 14】

前記キャンディー層は前記キャンディー層の 0.75 ~ 3.0 % (重量 / 重量) の量の前記香料を含む、請求項 13 に記載の多層菓子。

【請求項 15】

前記感覚剤は冷感剤、温感剤、刺激剤またはこれらの組み合わせである、請求項 13 または請求項 14 に記載の多層菓子。

【請求項 16】

前記キャンディー層は、前記キャンディー層の 0.5 ~ 4.0 % (重量 / 重量) の量の前記食用酸またはその塩を含む、請求項 13 から請求項 15 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 17】

1 : 1 の香料 : 食用酸の比の香料および食用酸の混合物をさらに含む、請求項 1 から請求項 16 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 18】

前記フォンダンは、50 マイクロメートル未満の平均粒径を有するマンニトールの結晶

性粒子を含む、請求項 1 から請求項 17 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 19】

前記フォンダンは、顕微鏡分析により決定した場合の、30マイクロメートル以下の平均長さの結晶を有するマンニトールの結晶性粒子を含む、請求項 1 から請求項 18 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 20】

前記ベース部分に由来するマンニトールの量は前記混合物の 8.0 ~ 12.0 % (重量 / 重量) であり、前記ベース部分に由来する水素化デンプン加水分解生成物シロップの量は前記混合物の 70.0 ~ 74.0 % (重量 / 重量) であり、

前記フォンダン部分に由来する結晶性形態のマンニトールの量は前記混合物の 4.0 ~ 6.0 % (重量 / 重量) であり、前記フォンダン部分に由来する水素化デンプン加水分解物シロップの量は前記混合物の 1.0 ~ 3.0 % (重量 / 重量) であり、ソルビトールシロップは前記混合物の 1.0 ~ 3.0 % (重量 / 重量) の量であり、

前記キャンディー層は、

前記混合物の 1.0 ~ 2.0 % (重量 / 重量) の量の質感付与剤と、

前記混合物の 3.0 ~ 4.0 % (重量 / 重量) の量の 35 ~ 40 の融点を有する脂肪と、

前記混合物の 0.001 ~ 0.1 % (重量 / 重量) の量のレシチンと、

前記混合物の 0.01 ~ 0.7 % (重量 / 重量) の量のモノステアリン酸グリセリルと、

前記混合物の 6.5 ~ 7.0 % (重量 / 重量) の水分含量とをさらに含む、請求項 1 に記載の多層菓子。

【請求項 21】

長さ 35 mm × 厚さ 5.5 mm × 幅 12.5 mm の大きさである前記多層菓子のサンプル片は、食感分析器のプローブが前記サンプルの厚さに平行でかつ長さ 35 mm × 幅 12.5 mm の大きさの面に対して垂直に 3 ミリメートルだけ前記サンプルに進入するときに、3000 ~ 4000 グラムの最大の力を呈し、ここで前記サンプルは分析の前に 25 で 4 時間調整され、前記食感分析器のプランジャーは 4 mm の円筒であり、接近速度は 1 mm / sec であり、進入距離は 4.3 mm である、請求項 1 から請求項 20 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 22】

前記キャンディー層は 0.38 ~ 0.45 の水分活性を呈する、請求項 1 から請求項 21 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 23】

前記キャンディー層は 1.1 ~ 1.4 g / cm<sup>3</sup> の密度を呈する、請求項 1 から請求項 22 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 24】

前記キャンディー層の水分活性は前記チューアンガム層の水分活性の 10 % 以下である、請求項 1 から請求項 23 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 25】

前記菓子は、キャンディー層およびチューアンガム層の合わせた重量に基づいて 20 ~ 40 % (重量 / 重量) の前記キャンディー層と、60 ~ 80 % (重量 / 重量) の前記チューアンガム層とを含む、請求項 1 から請求項 24 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 26】

エラストマーを含む第 2 のチューアンガム層をさらに含み、前記第 2 のチューアンガム層の表面は、前記キャンディー層の第 2 の表面と連続的に接触している、請求項 1 から請求項 25 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

【請求項 27】

前記チューアンガム層は、前記チューアンガム層の 0.1 ~ 0.5 重量 % (重量 / 重量) の冷感剤を含み、

前記キャンディー層は、前記キャンディー層の 1 . 0 ~ 3 . 7 5 重量 % ( 重量 / 重量 ) の食用酸を含む、

請求項 1 から請求項 2 6 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

**【請求項 2 8】**

前記チューインガム層は、前記チューインガム層の 1 . 5 ~ 2 . 2 重量 % ( 重量 / 重量 ) の香料を含み、

前記キャンディー層は、前記キャンディー層の 1 . 5 ~ 3 . 0 % ( 重量 / 重量 ) の香料を含む、

請求項 1 から請求項 2 7 のいずれか 1 項に記載の多層菓子。

**【請求項 2 9】**

多層菓子を製造する方法であって、

マンニトールの結晶性粒子を含むキャンディーを形成するため、マンニトールおよび水素化デンプン加水分解物シロップを含む加熱調理されたベース部分と、脂肪と、結晶性形態のマンニトール、水素化デンプン加水分解物シロップ、およびソルビトールシロップを含むフォンダン部分とを混合して、キャンディー層を調製する工程と、

エラストマーを含むチューインガム層を調製する工程と、

前記キャンディー層の第 1 の表面が前記チューインガム層の表面と連続的に接触している多層菓子を成形する工程と、

任意に、エラストマーを含む第 2 のチューインガム層を調製する工程と

前記多層菓子の成形後、前記キャンディー層のガラス転移温度よりも高い温度に保つ工程と、

を含み、

前記菓子はチューイーな食感を有し、

前記第 2 のガム層は前記キャンディー層の第 2 の表面と連続的に接触する、方法。

**【請求項 3 0】**

前記マンニトールおよび水素化デンプン加水分解物シロップを含むベース部分を加熱調理する工程と、

前記加熱調理されたベース部分に、質感付与剤および脂肪、ならびに任意に食用酸もしくはその塩、香料、またはこれらの組み合わせを加え、混合物を形成する工程と、

前記混合物を冷却して冷却された混合物を形成する工程と、

前記フォンダン部分を前記冷却された混合物に加え、最終の混合物を形成する工程と、

前記最終の混合物からキャンディーを成形する工程と、

を含む、請求項 2 9 に記載の方法。

**【請求項 3 1】**

前記フォンダンは前記フォンダンの 6 . 5 ~ 1 1 . 0 % ( 重量 / 重量 ) の水分含量を含む、請求項 2 9 または請求項 3 0 に記載の方法。