

請求の範囲

- [請求項1] 蛋白質素材20～90質量%、増粘剤1～60質量%及び油脂0.1～5質量%を含有するパン粉改質剤。
- [請求項2] 前記蛋白質素材55～80質量%及び前記増粘剤10～40質量%を含有する請求項1に記載のパン粉改質剤。
- [請求項3] 前記蛋白質素材が小麦蛋白、卵蛋白、乳蛋白及び大豆蛋白から選択される1種以上である、請求項1又は2記載のパン粉改質剤。
- [請求項4] 前記増粘剤が、 α 化澱粉、グルコマンナン、寒天、カードラン、アルギン酸ナトリウム、カラギーナン及びジェランガムから選択される1種以上である、請求項1～3のいずれか1項記載のパン粉改質剤。
- [請求項5] 前記油脂が植物性油脂である、請求項1～4のいずれか1項記載のパン粉改質剤。
- [請求項6] 前記蛋白質素材、増粘剤及び油脂を合計で80～100質量%含有する、請求項1～5のいずれか1項記載のパン粉改質剤。
- [請求項7] 粉末状である、請求項1～6のいずれか1項記載のパン粉改質剤。
- [請求項8] 前記粉末の平均粒径が20～500 μ mである、請求項7記載のパン粉改質剤。
- [請求項9] パン粉100質量部に対して請求項1～8のいずれか1項記載の蛋白質素材、増粘剤及び油脂を含有するパン粉改質剤を5～40質量部含有するパン粉ミックス。
- [請求項10] 前記パン粉を71～95質量%含有する請求項9記載のパン粉ミックス。
- [請求項11] 前記パン粉100質量部に対して、前記蛋白質素材を1～36質量部、前記増粘剤を0.05～24質量部、及び前記油脂を0.005～2質量部含有する、請求項9又は10記載のパン粉ミックス。
- [請求項12] 前記パン粉の表面に前記パン粉改質剤が付着している、請求項9～11のいずれか1項記載のパン粉ミックス。
- [請求項13] 平均粒径が100 μ m～7mmである、請求項9～12のいずれか

1 項記載のパン粉ミックス。

- [請求項14] 請求項 9 ～ 1 3 のいずれか 1 項記載のパン粉ミックスが付着したパン粉付調理食品。
- [請求項15] 請求項 9 ～ 1 3 のいずれか 1 項記載のパン粉ミックスを素材表面に直接付着させることと、該パン粉ミックスが付着した素材を油で焼き調理又は揚げ調理することを含む、パン粉付調理食品の製造方法。
- [請求項16] パン粉 1 0 0 質量部と、請求項 1 ～ 8 のいずれか 1 項記載の蛋白質素材、増粘剤及び油脂を含有するパン粉改質剤 5 ～ 4 0 質量部とを混合することを含む、パン粉ミックスの製造方法。
- [請求項17] 前記パン粉ミックスが前記パン粉を 7 1 ～ 9 5 質量%含有する、請求項 1 6 記載の方法。
- [請求項18] 前記パン粉ミックスが、前記パン粉 1 0 0 質量部に対して、前記蛋白質素材を 1 ～ 3 6 質量部、前記増粘剤を 0 . 0 5 ～ 2 4 質量部、及び前記油脂を 0 . 0 0 5 ～ 2 質量部含有する、請求項 1 6 又は 1 7 記載の方法。
- [請求項19] 前記蛋白質素材、増粘剤及び油脂を混合して請求項 1 ～ 8 のいずれか 1 項記載のパン粉改質剤を調製することと、得られたパン粉改質剤 5 ～ 4 0 質量部をパン粉 1 0 0 質量部と混合することを含む、請求項 1 6 ～ 1 8 のいずれか 1 項記載の方法。
- [請求項20] 前記パン粉とパン粉改質剤との混合により該パン粉の表面に該パン粉改質剤を付着させる、請求項 1 9 記載の方法。
- [請求項21] 請求項 1 6 ～ 2 0 のいずれか 1 項記載の方法で製造したパン粉ミックスを素材表面に直接付着させることと、該パン粉ミックスが付着した素材を油で焼き調理又は揚げ調理することを含む、パン粉付調理食品の製造方法。