

請求の範囲

- [請求項1] 以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）を有効成分として含む、焼き菓子（ただし、スポンジケーキを除く。）用改良剤。
- （１）澱粉含量が 75 質量％以上
- （２）アミロース含量 5 質量％以上である澱粉の低分子化澱粉を 3 質量％以上 45 質量％以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下
- （３）25℃における冷水膨潤度が 5 以上 20 以下
- （４）目開き 0.25 mm の篩の篩下の含有量が 80 質量％以上 100 質量％以下
- （５）目開き 0.5 mm の篩の篩上の含有量が 10 質量％以下
- [請求項2] アミロース含量 5 質量％以上である前記澱粉が、アミロース含量が 40 質量％以上のコーンスターチである、請求項 1 に記載の焼き菓子用改良剤。
- [請求項3] 前記低分子化澱粉が、酸処理澱粉、酸化処理澱粉および酵素処理澱粉からなる群から選択される 1 種または 2 種以上である、請求項 1 または 2 に記載の焼き菓子用改良剤。
- [請求項4] 前記成分（Ａ）が、前記低分子化澱粉以外の澱粉として、コーンスターチ、小麦澱粉、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉および架橋澱粉からなる群から選択される 1 種または 2 種以上を含有する、請求項 1 乃至 3 いずれか 1 項に記載の焼き菓子用改良剤。
- [請求項5] 前記焼き菓子が、パウンドケーキ、マドレーヌ、パンケーキ、ワッフル、アメリカンドッグおよびドーナツからなる群から選択される 1 種である、請求項 1 乃至 4 いずれか 1 項に記載の焼き菓子用改良剤。
- [請求項6] 前記成分（Ａ）の目開き 0.075 mm の篩の篩上の含有量が 10 質量％以上 100 質量％以下である、請求項 1 乃至 5 いずれか 1 項に記載の焼き菓子用改良剤。
- [請求項7] 以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）と、前記成分（Ａ）

以外の粉体原料と、を含む、焼き菓子（ただし、スポンジケーキを除く。）用生地。

（１）澱粉含量が 7.5 質量％以上

（２）アミロース含量 5 質量％以上である澱粉の低分子化澱粉を 3 質量％以上 4.5 質量％以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

（３）25℃における冷水膨潤度が 5 以上 20 以下

（４）目開き 0.25 mm の篩の篩下の含有量が 80 質量％以上 100 質量％以下

（５）目開き 0.5 mm の篩の篩上の含有量が 10 質量％以下

[請求項 8] 当該焼き菓子用生地中の前記粉体原料および前記成分（Ａ）の含有量の合計に対する前記成分（Ａ）の含有量が、0.3 質量％以上 2.5 質量％以下である、請求項 7 に記載の焼き菓子用生地。

[請求項 9] 前記粉体原料が、穀粉を含む、請求項 7 または 8 に記載の焼き菓子用生地。

[請求項 10] 以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）と、穀粉および糖類からなる群から選ばれる 1 種または 2 種と、を含む、焼き菓子（ただし、スポンジケーキを除く。）用ミックス粉。

（１）澱粉含量が 7.5 質量％以上

（２）アミロース含量 5 質量％以上である澱粉の低分子化澱粉を 3 質量％以上 4.5 質量％以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

（３）25℃における冷水膨潤度が 5 以上 20 以下

（４）目開き 0.25 mm の篩の篩下の含有量が 80 質量％以上 100 質量％以下

（５）目開き 0.5 mm の篩の篩上の含有量が 10 質量％以下

[請求項 11] 以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）と、前記成分（Ａ）以外の粉体原料と、を含む、焼き菓子（ただし、スポンジケーキを除く。）用生地。

く。) 。

(1) 澱粉含量が75質量%以上

(2) アミロース含量5質量%以上である澱粉の低分子化澱粉を3質量%以上45質量%以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

(3) 25℃における冷水膨潤度が5以上20以下

(4) 目開き0.25mmの篩の篩下の含有量が80質量%以上100質量%以下

(5) 目開き0.5mmの篩の篩上の含有量が10質量%以下

[請求項12] 当該焼き菓子中の前記粉体原料および前記成分(A)の含有量の合計に対する前記成分(A)の含有量が、0.3質量%以上25質量%以下である、請求項11に記載の焼き菓子。

[請求項13] 前記粉体原料が、穀粉を含む、請求項11または12に記載の焼き菓子。

[請求項14] 以下の条件(1)～(5)を満たす成分(A)と、前記成分(A)以外の粉体原料と、を混合し生地を得る工程、および前記生地を焼成または油ちょうする工程を含む、焼き菓子(ただし、スポンジケーキを除く。)の製造方法。

(1) 澱粉含量が75質量%以上

(2) アミロース含量5質量%以上である澱粉の低分子化澱粉を3質量%以上45質量%以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

(3) 25℃における冷水膨潤度が5以上20以下

(4) 目開き0.25mmの篩の篩下の含有量が80質量%以上100質量%以下

(5) 目開き0.5mmの篩の篩上の含有量が10質量%以下

[請求項15] 焼き菓子(ただし、スポンジケーキを除く。)の食感を向上させる

方法であって、以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）を前記焼き菓子の生地含有させることを含む、前記方法。

（１）澱粉含量が７５質量％以上

（２）アミロース含量５質量％以上である澱粉の低分子化澱粉を３質量％以上４５質量％以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

（３）２５℃における冷水膨潤度が５以上２０以下

（４）目開き０．２５ｍｍの篩の篩下の含有量が８０質量％以上１００質量％以下

（５）目開き０．５ｍｍの篩の篩上の含有量が１０質量％以下

[請求項16]

焼き菓子（ただし、スポンジケーキを除く。）の経時変化を抑制する方法であって、以下の条件（１）～（５）を満たす成分（Ａ）を前記焼き菓子の生地含有させることを含む、前記方法。

（１）澱粉含量が７５質量％以上

（２）アミロース含量５質量％以上である澱粉の低分子化澱粉を３質量％以上４５質量％以下含み、前記低分子化澱粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下

（３）２５℃における冷水膨潤度が５以上２０以下

（４）目開き０．２５ｍｍの篩の篩下の含有量が８０質量％以上１００質量％以下

（５）目開き０．５ｍｍの篩の篩上の含有量が１０質量％以下