

明 細 書

発明の名称：ブレッダー用澱粉組成物

技術分野

[0001] 本発明は、ブレッダー用澱粉組成物に関する。

背景技術

[0002] 揚げ物の衣材として油脂加工澱粉を用いることが提案されている。すなわち、特許文献1（特開2012-165724号公報）には、タピオカ澱粉を酢酸ビニルでアセチル化してなるアセチル化タピオカ澱粉に、油脂加工を施してなる、油脂加工されたアセチル化タピオカ澱粉を揚げ物用衣材が含有する構成とすることが記載されている（請求項1）。

先行技術文献

特許文献

[0003] 特許文献1：特開2012-165724号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0004] 上記特許文献1に記載の技術について本発明者らが検討したところ、温蔵保管される唐揚げの衣材としたときに、中具のジューシー感、衣のヒキおよび衣のサクミの点で改善の余地があることが明らかになった。

[0005] 本発明は、温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制および衣のサクミのバランスに優れる唐揚げを提供する。

課題を解決するための手段

[0006] 本発明によれば、以下のブレッダー用澱粉組成物、ブレッダー、唐揚げの製造方法、唐揚げの中具のジューシー感を向上させる方法、唐揚げの衣のヒキを抑制する方法および唐揚げの衣のサクミを向上させる方法が提供される。

[0007] [1] 穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つを含むブレッダーに用いられる、澱粉組成物であって、以下の成分（A）を含む、ブレッダー用澱粉組

成物。

(A) 以下の条件 1 および 2 を満たす、油脂加工澱粉

(条件 1) 前記成分 (A) を水に分散させたスラリーであって、乾物換算質量濃度が 6 質量%である前記スラリーを、ラピッドビスコアナライザー (Rapid Visco Analyzer : R V A) にて測定して得られ、160 rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40℃で1分間維持し、40℃から95℃まで6℃/分で加熱し95℃にて5分間保持した時の最高粘度が、10RVU以上80RVU以下である。

(条件 2) 加熱溶解度が18.5%以上34%以下

[2] 前記成分 (A) が、油脂加工リン酸架橋澱粉を含む、[1]に記載のブレッダー用澱粉組成物。

[3] 成分 (B) : ワキシ種澱粉および成分 (C) : アセチル化タピオカ澱粉から選ばれる1種以上(前記成分 (A) を除く。)をさらに含む、[1] または [2] に記載のブレッダー用澱粉組成物。

[4] 前記成分 (B) が、ワキシコーンスターチ、ワキシタピオカ澱粉およびこれらの加工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、[3] に記載のブレッダー用澱粉組成物。

[5] 前記成分 (B) が、ヒドロキシプロピル化ワキシコーンスターチおよびその加工澱粉からなる群から選択される1種以上である、[3] または [4] に記載のブレッダー用澱粉組成物。

[6] 前記成分 (B) が、油脂加工澱粉である、[3] 乃至 [5] いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物。

[7] 当該ブレッダー用澱粉組成物中の前記成分 (B) および (C) の合計量に対する前記成分 (A) の質量割合が0.1以上5以下である、[3] 乃至 [6] いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物。

[8] 唐揚げ用である、[1] 乃至 [7] いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物。

[9] [1] 乃至 [8] いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物と

、前記穀粉および前記未加工澱粉の少なくとも1つと、を含む、ブレッダー。

〔10〕 前記穀粉を含み、前記穀粉が小麦粉、米粉およびコーンフラワーからなる群から選択される1種または2種以上を含む、〔9〕に記載のブレッダー。

〔11〕 前記ブレッダー用澱粉組成物と前記穀粉との合計に対する前記ブレッダー用澱粉組成物の質量割合が15%以上85%以下である、〔9〕または〔10〕に記載のブレッダー。

〔12〕 中具の外側に衣材を付着させる工程と、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを得る工程と、
を含み、
衣材を付着させる前記工程が、〔9〕乃至〔11〕いずれか1つに記載のブレッダーが前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる工程である、唐揚げの製造方法。

〔13〕 中具の外側に衣材を付着させ、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、
前記衣材として、〔1〕乃至〔8〕いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの中具のジューシー感を向上させる方法。

〔14〕 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、〔13〕に記載の方法。

〔15〕 中具の外側に衣材を付着させ、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、
前記衣材として、〔1〕乃至〔8〕いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの衣のヒキを抑制する方法。

〔16〕 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、〔15〕に記載の方法。

[17] 中具の外側に衣材を付着させ、

前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、
前記衣材として、[1]乃至[8]いずれか1つに記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの衣のサクミを向上させる方法。

[18] 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、[17]に記載の方法。

[0008] なお、これらの各構成の任意の組み合わせや、本発明の表現を方法、装置などの間で変換したものもまた本発明の態様として有効である。

発明の効果

[0009] 以上説明したように本発明によれば、温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制および衣のサクミのバランスに優れる唐揚げを得ることができる。

発明を実施するための形態

[0010] 以下、本発明の実施形態について説明する。なお、数値範囲の「～」は、断りがなければ、以上から以下を表し、両端の数値をいずれも含む。また、本実施形態において、組成物は、各成分を単独でまたは2種以上組み合わせることで含むことができる。

[0011] 以下の実施形態において、中具のジューシー感とは、唐揚げの中具がパサつかずジューシーであることをいい、衣の（食感の）ヒキが抑制されるとは、唐揚げの衣がふにゃっとせず噛み切りやすいことをいう。また、以下の実施形態において、サクミとは、噛んだ時に衣がサクットすることをいう。

[0012] （ブレッダー用澱粉組成物）

本実施形態において、ブレッダー用澱粉組成物は、穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つを含むブレッダーに用いられる組成物であって、以下の成分（A）、すなわち、以下の条件1および2を満たす油脂加工澱粉を含む。

（条件1）成分（A）を水に分散させたスラリーであって、乾物換算質量濃度が6質量%である前記スラリーを、ラピッドビスコアナライザー（Rapid V

isco Analyzer : R V A) にて測定して得られ、160rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40℃で1分間維持し、40℃から95℃まで6℃/分で加熱し95℃にて5分間保持した時の最高粘度が、10RVU以上80RVU以下である。

(条件2) 加熱溶解度が18.5%以上34%以下

ブレッダー用澱粉組成物は、たとえば唐揚げ用である。

[0013] (成分(A))

成分(A)は油脂加工澱粉である。油脂加工澱粉とは、原料澱粉に食用油脂および食用油脂類縁物質から選択される1種以上の油脂類を添加した後、混合、加熱する操作を備えた工程を経て生産される澱粉質素材を指す。原料澱粉および油脂類の具体例については後述する。

[0014] 成分(A)は、上記条件1および2を満たす。

条件1について、成分(A)のRVA測定における最高粘度は、衣の食感のヒキを抑制する観点から、10RVU以上であり、好ましくは15RVU以上、より好ましくは20RVU以上、さらに好ましくは30RVU以上、さらにより好ましくは35RVU以上である。

また、サクミを向上させる観点から、成分(A)のRVA測定における最高粘度は、80RVU以下であり、好ましくは72RVU以下、より好ましくは65RVU以下、さらに好ましくは61RVU以下である。

[0015] ここで、成分(A)のRVA測定における最高粘度は、成分(A)を水に分散させたスラリーであって、乾物換算質量濃度が6質量%であるスラリーについて、160rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40℃で1分間維持し、40℃から95℃まで6℃/分で加熱し95℃にて5分間保持した時の最高粘度である。

[0016] 条件2について、成分(A)の加熱溶解度は、衣の食感のヒキを抑制し、サクミを向上させる観点から、18.5%以上であり、好ましくは19.0%以上、より好ましくは23.0%以上、さらに好ましくは27.0%以上である。

また、衣の食感のヒキを抑制する観点から、成分（A）の加熱溶解度は、34%以下であり、好ましくは32%以下、より好ましくは30%以下である。

[0017] ここで、成分（A）の加熱溶解度は以下の方法で測定される。

まず、無水物換算で0.5gの試料（油脂加工澱粉）を蒸留水50mLに分散させて、80℃の恒温浴槽（たとえば東京硝子機械株式会社製、FS-003）内で浸透しながら30分間加熱し、その後20℃まで冷却する。そして、遠心分離機（たとえば日立工機株式会社製、CR5B2）を用いて得られた糊化液を遠心分離（3000rpm、10分間）し、上澄みに含まれる全糖量をフェノール硫酸法で測定する。

すなわち、

溶解度（%）＝上澄み中の全糖量（g）／0.5（g）×100

である。

[0018] 本実施形態においては、粘度特性および加熱溶解度について特定の条件1および2を満たす油脂加工澱粉である成分（A）を含むブレッダー用澱粉組成物を、穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つとともにブレッダーに用いることにより、温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感、衣のヒキ抑制およびサクミのバランスを向上することが可能になる。

[0019] ここで、成分（A）を穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つとともにブレッダーに用いることにより、温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感、衣のヒキ抑制およびサクミのバランスが向上する理由は必ずしも明らかではないが、成分（A）が油脂加工澱粉であり、かつ、適切な範囲で膨潤抑制されているためであることが推察される。

[0020] 次に、成分（A）の原料および製造方法を説明する。

成分（A）の原料澱粉として、具体的には、タピオカ澱粉、アセチル化澱粉、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、ワキシーコーンスターチおよびこれらの架橋澱粉からなる群から選択される1種または2種以上が挙げられる。架橋澱粉として、具体的には、リン酸架橋澱粉等の架橋澱粉が挙げられる。

中具のジューシー感向上の観点、および、衣のヒキ抑制の観点から、原料澱粉は、好ましくは未加工（生）タピオカ澱粉およびリン酸架橋澱粉からなる群から選択される少なくとも１種であり、より好ましくはリン酸架橋澱粉を含み、さらに好ましくはリン酸架橋タピオカ澱粉を含む。同様の観点から、成分（Ａ）は、好ましくは油脂加工リン酸架橋澱粉を含み、より好ましくは油脂加工リン酸架橋タピオカ澱粉を含む。

[0021] 成分（Ａ）の原料である油脂類として、食用油脂および食用油脂類縁物質からなる群から選択される１種以上が用いられる。

食用油脂の具体例としては、大豆油、ハイリノールサフラワー油等のサフラワー油、コーン油、ナタネ油、えごま油、アマニ油、ヒマワリ油、落花生油、綿実油、オリーブ油、コメ油、パーム油などが挙げられる。作業性向上の観点からは、食用油脂として液油が好ましく用いられ、大豆油、ナタネ油、コーン油、ハイリノールサフラワー油、アマニ油、えごま油等がさらに好ましい。

また、食用油脂として、ヨウ素価が１００以上の油脂を用いることがより好ましく、さらに１３５以上の油脂を用いることが好ましい。このようなヨウ素価の高い油脂は加熱による酸化を受けやすく、原料澱粉の改質効果が高く、衣材に配合されたときの中具に対する結着性向上効果がより一層期待できる。ヨウ素価が１３５以上の油脂として、具体的には、ハイリノールサフラワー油、アマニ油、えごま油などが挙げられる。特に上限はないが、たとえば、食用油脂のヨウ素価は２５０以下である。

[0022] 食用油脂類縁物質の具体例としては、グリセリン脂肪酸エステルのような乳化剤；リン脂質；モノグリセリド、ジグリセリド等のグリセリドなどが挙げられる。

[0023] また、その他の原料として、脱脂大豆粉、全脂大豆粉等大豆粉が挙げられる。

[0024] 本実施形態において、成分（Ａ）は、たとえば、以下の工程を含む製造方法により得られる。

（第一工程）原料澱粉、油脂類および適宜その他の原料を配合して混合物を調製する工程、ならびに

（第二工程）第一工程で得られた混合物を加熱処理する工程。

[0025] はじめに、第一工程について説明する。

第一工程において、混合物中の油脂類の配合量は、原料澱粉の改質効果をより確実に得る観点から、100質量部の原料澱粉に対してたとえば0.05質量部以上であり、好ましくは0.01質量部以上、より好ましくは0.02質量部以上、さらに好ましくは0.05質量部以上である。また、混合物中の油脂類の配合量は、ブレッダーの中具への結着性を向上する観点から、100質量部の原料澱粉に対してたとえば3質量部以下であり、好ましくは2質量部以下、より好ましくは1.8質量部以下、さらに好ましくは1.5質量部以下である。

[0026] また、油脂加工澱粉の製造に用いる原料澱粉と食用油脂の組み合わせの具体例としては、たとえば架橋澱粉とヨウ素価が100以上の油脂との組み合わせが挙げられる。これにより、成分（A）の風味をより一層安定的に向上することができる。

[0027] 第一工程において、混合物中に大豆粉を配合するとき、大豆粉の配合量は、衣の食感のヒキを抑制し、かつ中具のジューシー感を向上させる観点から、原料澱粉100質量部に対して好ましくは0.5質量部以上であり、より好ましくは1.0質量部以上、さらに好ましくは1.5質量部以上である。

また、混合物中の大豆粉の配合量は、衣の食感のヒキを抑制し、かつ中具のジューシー感を向上させる観点から、原料澱粉100質量部に対して好ましくは3.0質量部以下であり、より好ましくは2.5質量部以下、さらに好ましくは2.0質量部以下である。

[0028] また、第一工程においては、衣の食感のヒキを抑制する観点から、混合物中にpH調整剤を配合しないことが好ましいが、必要に応じて原料澱粉100質量部に対して、0.1質量部以下程度、配合してもよい。

[0029] 次に、第二工程について説明する。

第二工程において、第一工程で得られた混合物を加熱することにより油脂加工澱粉が得られる。

加熱処理については、たとえば150℃超の高温で加熱、焙焼すると澱粉粒の損傷により、得られる油脂加工澱粉の粘度が低下し、澱粉本来の保水性が失われる懸念がある。すると、衣材に加えたときに歩留まりの減少などが生じるおそれがある。そのため、加熱熟成は、たとえば150℃以下であり、好ましくは130℃以下、より好ましくは120℃未満の低温でおこない、さらに好ましくは105℃以下の低温で加熱熟成させる。こうすることにより、澱粉粒の損傷を抑え、衣材の品質のばらつきをさらに抑制することができる。なお、加熱温度の下限に制限はないが、熟成日数を適度に短縮して生産性を向上させる観点から、たとえば40℃以上、好ましくは45℃以上、より好ましくは55℃以上とする。

[0030] 加熱熟成させる期間は、得られる油脂加工澱粉の状態および加熱温度に応じて適宜設定される。たとえば加熱期間が短すぎると熟成せず、衣材に用いたときに中具への結着性に優れた油脂加工澱粉が得られない場合がある。そのため、加熱期間はたとえば0.5時間以上、好ましくは5時間以上であり、より好ましくは6時間以上である。また、加熱期間の上限は、長期間加熱による澱粉粒の損傷を防ぐ観点から、たとえば25日以下、好ましくは20日以下であり、より好ましくは18日以下である。

[0031] ここで、成分(A)すなわち前述の条件1および2を満たす油脂加工澱粉を得るためには、油脂加工澱粉の製造にあたり、たとえば、第一工程において原料澱粉、油脂類およびその他成分の選択および組み合わせ、配合量を調整するとともに、第一工程における混合条件ならびに第二工程における加熱条件を制御することが重要である。さらに具体的には、油脂加工澱粉の製造にあたり、原料澱粉の加工の種類を適切に選択することにより、RVAにより測定される油脂加工澱粉の最高粘度および加熱溶解度を前述の範囲内により安定的に制御することができる。

本実施形態において得られる成分(A)は、穀粉および未加工澱粉の少な

くとも1つを含む唐揚げのブレッターとして用いることにより、温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感を優れたものとするができるとともに、衣のヒキを効果的に抑制することができる。

[0032] ブレッター用澱粉組成物は、成分(A)のみから構成されていてもよいし、成分(A)以外の成分をさらに含んでもよい。

たとえば、ブレッター用澱粉組成物は、以下の成分(B)および(C)からなる群から選択される1種以上(成分(A)を除く。)をさらに含んでもよい。

[0033] (成分(B))

成分(B)は、ワキシー種澱粉から選ばれる1種または2種以上(成分(A)を除く。)である。ブレッター用澱粉組成物が成分(B)をさらに含むことにより、温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感、衣のヒキの抑制、および、唐揚げのサクミのバランスをより一層好ましいものとするができる。

[0034] 成分(B)は、具体的にはアミロペクチン含量が80%以上の澱粉である。

衣の食感のヒキを抑制し、かつ中具のジューシー感を向上する観点から、成分(B)のアミロペクチン含量は、好ましくは80%以上であり、より好ましくは90%以上、さらに好ましくは100%である。

[0035] 成分(B)は、具体的には、ワキシーコーンスターチ、ワキシータピオカ澱粉およびこれらの加工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。上記加工澱粉として、たとえば、ヒドロキシプロピル化澱粉等のエーテル化澱粉および成分(A)以外の油脂加工澱粉からなる群から選択される少なくとも1つが挙げられる。

成分(B)は、温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感、衣のヒキの抑制、および、唐揚げのサクミのバランスをより好ましいものとする観点から、好ましくはヒドロキシプロピル化ワキシーコーンスターチおよびその加工澱粉からなる群から選択される1種以上であり、より好ましくはヒドロキシ

プロピル化リン酸架橋ワキシーコーンスターチである。

また、同様の観点から、成分（B）が成分（A）以外の油脂加工澱粉であることも好ましい。成分（A）以外の油脂加工澱粉として、たとえば、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシーコーンスターチ油脂加工およびワキシーコーンスターチ油脂加工からなる群から選択される少なくとも1種が挙げられる。

[0036] （成分（C））

成分（C）は、アセチル化タピオカ澱粉（成分（A）を除く。）である。温蔵保管後の唐揚げの中具のジューシー感、衣のヒキの抑制、および、唐揚げのサクミのバランスをより好ましいものとする観点から、成分（C）は好ましくは成分（A）以外の油脂加工澱粉である。

[0037] 成分（B）および（C）の配合量については、ブレッダー用澱粉組成物中の成分（B）および（C）の合計量に対する成分（A）の質量割合（ $(A) / ((B) + (C))$ ）は、衣の食感のヒキを抑制し、かつ肉のジューシー感を向上する観点から、好ましくは0.1以上であり、より好ましくは0.12以上、さらに好ましくは0.15以上である。

また、衣の食感のヒキを抑制し、かつ肉のジューシー感を向上する観点から、上記質量割合（ $(A) / ((B) + (C))$ ）は、好ましくは5以下であり、より好ましくは3以下、さらに好ましくは1.8以下である。

[0038] （ブレッダー）

本実施形態において、ブレッダーは、上述のブレッダー用澱粉組成物と、穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つと、を含む。

ブレッダーは、具体的には固形状の衣材であり、さらに具体的には粒状の衣材である。

[0039] 穀粉は、たとえば小麦粉、米粉およびコーンフラワーからなる群から選択される1種以上を含み、中具のジューシー感向上の観点から、好ましくは小麦粉を含み、より好ましくは小麦粉である。

また、同様の観点から、ブレッダー粉は好ましくは穀粉を含み、より好ま

しくは小麦粉を含む。

[0040] 未加工澱粉は、具体的には加工処理がなされていない生澱粉である。ここで、未加工澱粉は、前述の成分（A）、（B）および（C）は含まずこれら以外の生澱粉である。未加工澱粉は、たとえば、コーンスターチ、ハイアミロースコーンスターチ、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉、コムギ澱粉、コメ澱粉、サゴ澱粉、甘藷澱粉からなる群から選択される１種または２種以上であり、好ましくはコーンスターチ、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉、コムギ澱粉からなる群から選択される１種または２種以上であり、より好ましくは馬鈴薯澱粉である。

[0041] ブレッダー中、ブレッダー用澱粉組成物と穀粉との合計に対するブレッダー用澱粉組成物の質量割合は、衣の食感のヒキを抑制する観点から、好ましくは１５％以上であり、より好ましくは２０％以上、さらに好ましくは２２％以上である。

また、衣の食感のヒキを抑制する観点から、ブレッダー用澱粉組成物と穀粉との合計に対するブレッダー用澱粉組成物の質量割合は、好ましくは８５％以下であり、より好ましくは８０％以下、さらに好ましくは７８％以下、さらにより好ましくは６５％以下、よりいっそう好ましくは６０％以下である。

[0042] また、ブレッダーは、上述した成分以外の成分をさらに含んでもよい。

かかる成分として、たとえば、砂糖、塩、粉末醤油等の固体調味料；胡椒、パプリカ、カレー粉等の香辛料；乳化剤や膨張剤、増粘多糖類などの食品添加物が挙げられる。

[0043] 本実施形態におけるブレッダーを唐揚げの衣材として用いることにより、温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制および衣のサクミのバランスを向上することができる。

また、唐揚げが中具に複数の衣材を付着させて得られるものであるとき、本実施形態におけるブレッダーは、温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制および衣のサクミのバランスを向上する観点から、好ましくは最外

層の衣材として用いられる。

[0044] (唐揚げの製造方法)

本実施形態において、唐揚げの製造方法は、たとえば以下の工程を含む。

(工程 1 1) 中具の外側に衣材を付着させる工程

(工程 1 2) 衣材が付着した中具を加熱調理して唐揚げを得る工程

そして、工程 1 1 は、好ましくは、上述の本実施形態におけるブレッダーが衣材の最外層となるように中具に衣材を付着させる工程である。

[0045] 工程 1 1 において、中具としては各種食材を用いることができ、たとえば、鶏肉、豚肉等の肉類（動物の細胞や組織を人工的に培養して得られる人工肉・培養肉も含む。）；大豆ミート・昆虫蛋白質等を使用した畜肉様食品；および魚、イカ、タコ等の魚介類が挙げられる。

工程 1 1 においては、ブレッダーを中具の外側の一部に付着させてもよいし、中具の外側全体に付着してもよい。中具のジューシー感、衣のヒキ抑制および衣のサクミのバランス向上の観点から、ブレッダーは中具の外側全体に付着することが好ましく、中具の外側全体に一様に付着することがより好ましい。

[0046] 工程 1 2 においては、ブレッダーが付着した中具を加熱調理する。加熱調理方法として、食用油中での油ちょう、オーブンでの焼成、スチームコンベクションオーブンでのスチーム加熱等が挙げられ、衣の食感を向上する観点から、好ましくは油ちょうである。

油ちょうに用いられる油脂として、たとえばフライ食品やノンフライ食品に通常用いられる液油を用いることができる。液油は、具体的には、菜種油、大豆油、コーン油、紅花油、ごま油、オリーブ油、こめ油、グレープシード油、綿実油、落花生油、パームオレイン油から選ばれる 1 種または 2 種以上である。

油ちょうの温度および時間は、中具の種類、大きさ等に応じて設定することができ、それぞれ、たとえば 100～200℃程度、たとえば 1～10 分程度である。

[0047] 唐揚げの製造方法は、工程 1 1 および 1 2 以外の工程をさらに含んでもよい。

たとえば、唐揚げの製造方法は、工程 1 1 の前に、バターを種物の外側に付着させる工程をさらに含んでもよい。バターは、具体的には液状の衣材である。バターは、たとえば粉体成分（バター粉）に加水して得られる。

[0048] また、唐揚げの製造方法は、工程 1 2 の後、唐揚げを温蔵保管する工程をさらに含んでもよい。温蔵保管の温度は、たとえば 6 0℃以上であり、好ましくは 6 5℃以上であり、また、たとえば 8 5℃以下であり、好ましくは 8 0℃以下である。温蔵保管は、たとえばホットショーケース等の温蔵庫内での保管とすることができる。

[0049] （唐揚げの中具のジューシー感を向上させる方法）

本実施形態において、唐揚げの中具のジューシー感を向上させる方法は、中具の外側に衣材を付着させ、衣材が付着した中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、衣材として、本実施形態におけるブレッダー用澱粉組成物を用いるものである。

温蔵保管後の中具のジューシー感と、衣のヒキ抑制およびサクミのバランスをより一層安定的に向上する観点から、中具の外側に前記衣材を付着させる際には、ブレッダー用澱粉組成物が、衣材の最外層となるように中具に衣材を付着させることが好ましい。

[0050] （唐揚げの衣のヒキを抑制する方法）

本実施形態において、唐揚げの衣のヒキを抑制する方法は、中具の外側に衣材を付着させ、衣材が付着した中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、衣材として、本実施形態におけるブレッダー用澱粉組成物を用いるものである。

温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制およびサクミのバランスをより一層安定的に向上する観点から、中具の外側に衣材を付着させる際には、ブレッダー用澱粉組成物が、衣材の最外層となるように中具に衣材を付

着させることが好ましい。

[0051] (唐揚げの衣のサクミを向上させる方法)

本実施形態において、唐揚げの衣のサクミを向上させる方法は、中具の外側に衣材を付着させ、衣材が付着した中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、衣材として、本実施形態におけるブレッダー用澱粉組成物を用いるものである。

温蔵保管後の中具のジューシー感、衣のヒキ抑制およびサクミのバランスをより一層安定的に向上する観点から、中具の外側に衣材を付着させる際には、ブレッダー用澱粉組成物が、衣材の最外層となるように中具に衣材を付着させることが好ましい。

実施例

[0052] 以下に本発明の実施例を示すが、本発明の趣旨はこれらに限定されるものではない。以下の表1～表4において、配合における「%」とは、「質量%」である。

[0053] (原材料)

原材料として、主に以下のものを使用した。

(澱粉)

(A) 油脂加工澱粉1：製造例1で得られた油脂加工澱粉

油脂加工澱粉2：製造例2で得られた油脂加工澱粉

(A) 油脂加工澱粉3：製造例3で得られた油脂加工澱粉

油脂加工澱粉4：製造例4で得られた油脂加工澱粉

(A) 油脂加工澱粉5：製造例5で得られた油脂加工澱粉

[0054] (B) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシーコーンスターチ：株式会社
Jーオイルミルズ製、ジェルコールA-10

(B) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシーコーンスターチ油脂加工：
以下の作製方法で得られた澱粉

(作製方法)

100質量部のヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシーコーンスターチ

に、ハイリノールサフラワー油 0.1 質量部を加え、混合機（スーパーミキサー、株式会社カワタ製）で 3000 rpm、3 分間均一に混合し、混合物（水分 14.8%）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、150℃4 時間加熱し、ヒドロキシプロピル化リン酸ワキシーコーンスターチ油脂加工を得た。なお、本明細書の製造例における混合機は、すべてスーパーミキサー（株式会社カワタ製）を用いた。

（B）ワキシーコーンスターチ：株式会社 J-オイルミルズ製、ワキシーコーンスターチ Y

（B）ワキシーコーンスターチ油脂加工：以下の作製方法で得られた澱粉（作製方法）

100 質量部のワキシーコーンスターチに、ハイリノールサフラワー油 0.1 質量部を加え、混合機で 3000 rpm、3 分間均一に混合し、混合物（水分 14.8%）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、150℃4 時間加熱し、ワキシーコーンスターチ油脂加工を得た。

（B）ワキシータピオカスターチ：Thai Wah 社製、Native waxy tapioca

（C）タピオカアセチル油脂加工：日本食品化工株式会社製、日食ねりこみ K-1

リン酸架橋タピオカ澱粉 1：株式会社 J-オイルミルズ製、アクトボディー TP-1

リン酸架橋タピオカ澱粉 2：株式会社 J-オイルミルズ製、アクトボディー TP-2

リン酸架橋タピオカ澱粉 3：株式会社 J-オイルミルズ製、アクトボディー TP-4W

未加工タピオカ澱粉：Siam Starch 社製、Native tapioca starch

[0055]（その他）

ハイリノールサフラワー油：サミット製油社製、サフラワーサラダ油

脱脂大豆粉：株式会社Ｊ－オイルミルズ製、ミルキーＳ

小麦粉：日清製粉株式会社製、フラワー

粉末醤油：キッコーマン株式会社製、パウダーしょうゆ

米粉：新潟製粉株式会社製、パウダーライスＤ

コーンフラワー：株式会社富澤商店製、コーンフラワー

ばれいしょ澱粉：株式会社Ｊ－オイルミルズ製、ジェルコールＢＰ－２００

[0056] （製造例１）

本例では、以下の手順で油脂加工澱粉１を製造した。

１００質量部のリン酸架橋タピオカ澱粉（リン酸架橋タピオカ澱粉２およびリン酸架橋タピオカ澱粉３の１：１の混合物）に、脱脂大豆粉を１．７質量部、ハイリノールサフラワー油０．２質量部を加え、混合機で３０００ｒｐｍ、３分間均一に混合し、混合物（水分１４．８％）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、７０℃１４日間加熱し、油脂加工澱粉１を得た。

[0057] （製造例２）

本例では、以下の手順で油脂加工澱粉２を製造した。

１００質量部のリン酸架橋タピオカ澱粉（リン酸架橋タピオカ澱粉２およびリン酸架橋タピオカ澱粉３の１：２．１５の混合物）とし、クエン酸三ナトリウム０．３質量部を加え、ハイリノールサフラワー油の添加量を０．３質量部とし、脱脂大豆粉を添加しなかった他は、製造例１と同じ方法で油脂加工澱粉を製造し、油脂加工澱粉２を得た。

[0058] （製造例３）

本例では、以下の手順で油脂加工澱粉３を製造した。

１００質量部のリン酸架橋タピオカ澱粉（リン酸架橋タピオカ澱粉２と、リン酸架橋タピオカ澱粉３の２．１５：１の混合物）に、ハイリノールサフラワー油０．１質量部を加え、混合機で３０００ｒｐｍ、３分間均一に混合し、混合物（水分１４．８％）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、１５０℃４時間加熱し、油脂加工澱粉３を得た。

[0059] （製造例４）

本例では、以下の手順で油脂加工澱粉4を製造した。

100質量部のリン酸架橋タピオカ澱粉1に、ハイリノールサフラワー油0.1質量部を加え、混合機で3000rpm、3分間均一に混合し、混合物（水分14.8%）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、150℃4時間加熱し、油脂加工澱粉4を得た。

[0060] （製造例5）

本例では、以下の手順で油脂加工澱粉5を製造した。

100質量部の澱粉混合物（リン酸架橋タピオカ澱粉2と、リン酸架橋タピオカ澱粉3と、未加工タピオカ澱粉の1:1:2の混合物）に、ハイリノールサフラワー油0.1質量部を加え、混合機で3000rpm、3分間均一に混合し、混合物（水分14.8%）を得た。この混合物を棚段式乾燥機にて、150℃4時間加熱し、油脂加工澱粉5を得た。

[0061] （油脂加工澱粉の最高粘度の測定）

各製造例で得られた油脂加工澱粉について、油脂加工澱粉を水に分散させたスラリーを調製した。スラリー中の油脂加工澱粉の乾物換算質量濃度を6質量%とした。得られたスラリーを、RVA（NEWPORT SCIENTIFIC社製、Rapid Viscosity Analyser）にて、160rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40℃で1分間維持し、40℃から95℃まで6℃/分で加熱し95℃にて5分間保持した時の最高粘度（RVU）を測定した。

[0062] （油脂加工澱粉の加熱溶解度）

まず、無水物換算で0.5gの試料（油脂加工澱粉）を蒸留水50mLに分散させて、80℃の恒温浴槽（東京硝子機械株式会社製、FS-003）内で浸透しながら30分間加熱し、その後20℃まで冷却した。そして、遠心分離機（日立工機株式会社製、CR5B2）を用いて得られた糊化液を遠心分離（3000rpm、10分間）し、上澄みに含まれる全糖量をフェノール硫酸法で測定した。

すなわち、

加熱溶解度（％）＝上澄み中の全糖量（g）／0.5（g）×100
である。

[0063] （実施例 1～3、比較例 1 および 2）

表 1 に記載の配合で原材料を配合し、ブレッダーを得た。得られたブレッダーを用いて以下の手順で唐揚げを作製した。得られた唐揚げを 65℃のホットター（日本ヒーター販売株式会社製、SC45-3D）中に 4 時間保管した後、食感評価に供した。各例で用いた油脂加工澱粉の性質および唐揚げの評価結果を表 1 にあわせて示す。

[0064] （唐揚げの作製方法）

以下の手順で唐揚げを得た。

1. 鶏モモ肉（皮なし）をカットし、25～30g／個とした。
2. カットした鶏モモ肉と、下表の配合で調整した対肉 40％の量のピクル液を、タンブラー（VACONA 社製、ESK-60）に加え、5℃、90 分間、真空率 80％でタンブリングを行った。
3. 表 1 に記載の各例のブレッダーを調製した。得られたブレッダーを鶏肉にまぶした。
4. まぶした後の鶏肉を、HOLL キャンーラ油中で 170℃、3 分間油ちょうした。
5. 油ちょう後の唐揚げを－20℃で冷凍保管した。
6. 冷凍保管後の鶏肉を、HOLL 菜種油中で 170℃、4 分間油ちょうした。
7. 油ちょう後の鶏肉をバットにならべ、バットごとホットター中で 65℃にて 4 時間温蔵保存し、後述の方法で評価した。

[0065] （ピクル液の組成）

原材料	配合率（％）
「ハイトラスト TC-500」（株式会社 J-オイル ミルズ製）	10
上白糖	4

食塩	4
グルタミン酸Na	1.4
白コショウ	0.16
醤油	20
氷水	60.44
合計	100

[0066] (評価方法)

各例で得られた唐揚げをホットターから取り出した直後の「サクミ」、「食材（肉）のジューシー感」および「衣のヒキ」を3名のパネラーが官能評価し、各項目について3名のパネラーの合議により以下の基準で評点を付した。各項目について、3点以上を合格とした。

[0067] (サクミ)

- 5：非常にサクミあり
- 4：サクミあり
- 3：ややサクミあり
- 2：あまりサクミなし
- 1：全くサクミなし

[0068] (衣のヒキ)

- 5：全くヒキなし
- 4：ほとんどヒキなし
- 3：少しヒキあり
- 2：ややヒキあり
- 1：ヒキあり

[0069] (肉のジューシー感)

- 6：極めてジューシーさに優れる
- 5：非常にジューシーさに優れる
- 4：かなりジューシーさに優れる
- 3：ジューシーさに優れる

２：ややジューシーさに劣る

１：ジューシーさに劣る

[0070] [表1]

表1

		実施例1	比較例1	実施例2	比較例2	実施例3
ブレッターの配合	小麦粉	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%
	粉末醤油	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
	(A) 油脂加工澱粉1	50%				
	油脂加工澱粉2		50.0%			
	(A) 油脂加工澱粉3			50.0%		
	油脂加工澱粉4				50.0%	
	(A) 油脂加工澱粉5					50.0%
合計		100%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
油脂加工澱粉の澱粉組成		リン酸架橋タピオカ澱粉2:リン酸架橋タピオカ澱粉3=1:1	リン酸架橋タピオカ澱粉2:リン酸架橋タピオカ澱粉3=1:2.15	リン酸架橋タピオカ澱粉2:リン酸架橋タピオカ澱粉3=2.15:1	リン酸架橋タピオカ澱粉1=100	リン酸架橋タピオカ澱粉2:リン酸架橋タピオカ澱粉3:未加工タピオカ澱粉=1.1:2
油脂加工澱粉製造に用いた副素材		大豆粉	クエン酸Na	なし	なし	なし
油脂加工澱粉の最高粘度 (RVU)		21	8	69	82	63
油脂加工澱粉の加熱溶解度 (%)		19.1	18.0	30.9	35.4	33.0
ホッター保管後食感評価	サクミ	5	4	4	3	5
	衣のヒキ	3	2	4	2	3
	肉のジューシー感	4	4	4	4	4

[0071] 表1より、成分(A)として油脂加工澱粉1、3、5を小麦粉とともにブレッターに配合した唐揚げは、ホッター保管後のサクミ、衣のヒキおよび中具である肉のジューシー感に優れていた。

一方、最高粘度や加熱溶解度が本実施形態の範囲外の油脂加工澱粉は、衣のヒキの点で劣っていた。

[0072] (対照例1～3および実施例4～24)

ブレッターの原材料の配合を表2～表4に記載の配合とした他は、実施例1に準じて唐揚げを作製し、評価した。各例で用いた油脂加工澱粉の性質および唐揚げの評価結果を各表にあわせて示す。

[0073]

[表2]

表2		対照例1	実施例4	実施例5	実施例6	実施例7	実施例8	実施例9	実施例10	実施例11	実施例12
ブレッターの配合	小麦粉		25%	40%							
	米粉				25%	40%	75%				
	コーンフラワー							25%			
	ばれいしょ澱粉								40%		
	(A) 油脂加工澱粉1	100%	75%	60.0%	75.0%	60.0%	25.0%	75%	60%	25%	40%
合計		100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
油脂加工澱粉の澱粉組成	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋	リン酸架橋
	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉	タピオカ澱粉
	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸	粉2:リン酸
	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3	架橋タピオカ澱粉3
油脂加工澱粉製造に用いた副素材		大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉
油脂加工澱粉の最高粘度 (RVU)		21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
油脂加工澱粉の加薬溶解度 (%)		19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1
ホッター保管後 食感評価	サクミ	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4
	ヒキ	2	4	3	3	3	3	4	3	3	3
	肉のジュシー感	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3

[0074] 表2より、成分（A）として油脂加工澱粉1を小麦粉、米粉、コーンフラワー、ばれいしょ澱粉のいずれかと組みわせてブレッターに配合した唐揚げは、いずれも好ましいものであった。

[0075] [表3]

表3

	対照例2	実施例13	実施例14	実施例15	実施例16	実施例17	実施例18
小麦粉	97.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%
粉末醤油	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
(A) 油脂加工澱粉1		25%	25%	25%	25%	25%	25%
(B) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシコーンスターチ						25%	
(B) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシコーンスターチ油脂加工							25%
(B) ワキシコーンスターチ		25%					
(B) ワキシコーンスターチ油脂加工			25%				
(B) ワキシタータビオカスターチ				25%			
(C) タビオカアセナル油脂加工					25%		
合計	100%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
油脂加工澱粉の澱粉組成	—	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ ビオカ澱粉2: リン酸架橋タ ビオカ澱粉3 =1:1
油脂加工澱粉製造に用いた副素材	—	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉
油脂加工澱粉の最高粘度 (RVU)	—	21	21	21	21	21	21
油脂加工澱粉の加熱溶解度 (%)	—	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1
(A)/((B)+(C))		0.3	0.5	0.67	0.80	0.5	0.5
サクミ	3	3	3	4	3	4	4
ホッター保管後 食感評価	2	3	4	3	3	4	3
肉のジュシー感	2	5	5	5	4	5	6

[0076] 表3より、成分（A）として油脂加工澱粉1を、成分（B）または成分（

C) の澱粉と組みわせて穀粉とともにブレッダーに配合した唐揚げは、いずれも好ましいものであった。

中でもジューシー感については、成分（A）のみを穀粉と組み合わせた場合（表 1、実施例 1）と比較して、成分（B）をさらに含む場合、より好ましいものであった。

[0077]

[表4]

		対照例3	実施例19	実施例20	実施例21	実施例22	実施例23	実施例24
ブレッターの配合	小麦粉	97.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%	47.5%	37.5%
	粉未植物油	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%	2.5%
	(A) 油脂加工澱粉1		40%	33%	25%	17%	10%	30%
	(B) ビドロキシプロピル化リン酸架橋ワキシーンスターチ		10%	17%	25%	33%	40%	30%
合計		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
油脂加工澱粉の澱粉組成		—	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1	リン酸架橋タ バイオ澱粉2: リン酸架橋タ バイオ澱粉3 =1:1
油脂加工澱粉製造に用いた副素材		—	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉	大豆粉
油脂加工澱粉の最高粘度 (RVU)		—	21	21	21	21	21	21
油脂加工澱粉の加熱溶解度 (%)		—	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1
(A)/(B)+(C))		0	4	1.94	1	0.52	0.25	1
ホッター保管後 食感評価	サクミ	3	4	4	4	4	4	4
	ヒキ	2	3	3	3	4	5	3
	肉のジューシー感	2	4	4	6	6	6	6

[0078] 表4より、成分（A）として油脂加工澱粉1を、成分（B）の澱粉と混合比率を変えて穀粉とともにブレッターに配合した唐揚げは、いずれも好ましいものであった。

中でもジューシー感については、成分（A）のみを穀粉と組み合わせた場合（表1、実施例1）と比較して、成分（B）をさらに含む場合、実施例21～24において、より好ましいものもあった。

[0079] この出願は、2021年3月31日出願された日本出願特願2021-061356号を基礎とする優先権を主張し、その開示のすべてをここに取り込む。

請求の範囲

- [請求項1] 穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つを含むブレッダーに用いられる、澱粉組成物であって、以下の成分（A）を含む、ブレッダー用澱粉組成物。
- （A）以下の条件1および2を満たす、油脂加工澱粉
- （条件1）前記成分（A）を水に分散させたスラリーであって、乾物換算質量濃度が6質量%である前記スラリーを、ラピッドビスコアナライザー（Rapid Visco Analyzer：RVA）にて測定して得られ、160rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40℃で1分間維持し、40℃から95℃まで6℃/分で加熱し95℃にて5分間保持した時の最高粘度が、10RVU以上80RVU以下である。
- （条件2）加熱溶解度が18.5%以上34%以下
- [請求項2] 前記成分（A）が、油脂加工リン酸架橋澱粉を含む、請求項1に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項3] 成分（B）：ワキシー種澱粉および成分（C）：アセチル化タピオカ澱粉からなる群から選ばれる1種以上（前記成分（A）を除く。）をさらに含む、請求項1または2に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項4] 前記成分（B）が、ワキシーコーンスターチ、ワキシータピオカ澱粉およびこれらの加工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3に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項5] 前記成分（B）が、ヒドロキシプロピル化ワキシーコーンスターチおよびその加工澱粉からなる群から選択される1種以上である、請求項3または4に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項6] 前記成分（B）が、油脂加工澱粉である、請求項3乃至5いずれか1項に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項7] 当該ブレッダー用澱粉組成物中の前記成分（B）および（C）の合計量に対する前記成分（A）の質量割合が0.1以上5以下である、請求項3乃至6いずれか1項に記載のブレッダー用澱粉組成物。

- [請求項8] 唐揚げ用である、請求項 1 乃至 7 いずれか 1 項に記載のブレッダー用澱粉組成物。
- [請求項9] 請求項 1 乃至 8 いずれか 1 項に記載のブレッダー用澱粉組成物と、前記穀粉および前記未加工澱粉の少なくとも 1 つと、を含む、ブレッダー。
- [請求項10] 前記穀粉を含み、前記穀粉が小麦粉、米粉およびコーンフラワーからなる群から選択される 1 種または 2 種以上を含む、請求項 9 に記載のブレッダー。
- [請求項11] 前記ブレッダー用澱粉組成物と前記穀粉との合計に対する前記ブレッダー用澱粉組成物の質量割合が 15 % 以上 85 % 以下である、請求項 9 または 10 に記載のブレッダー。
- [請求項12] 中具の外側に衣材を付着させる工程と、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを得る工程と、
を含み、
衣材を付着させる前記工程が、請求項 9 乃至 11 いずれか 1 項に記載のブレッダーが前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる工程である、唐揚げの製造方法。
- [請求項13] 中具の外側に衣材を付着させ、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、
前記衣材として、請求項 1 乃至 8 いずれか 1 項に記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの中具のジューシー感を向上させる方法。
- [請求項14] 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、請求項 13 に記載の方法。
- [請求項15] 中具の外側に衣材を付着させ、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際

し、

前記衣材として、請求項 1 乃至 8 いずれか 1 項に記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの衣のヒキを抑制する方法。

[請求項16] 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、請求項 1 5 に記載の方法。

[請求項17] 中具の外側に衣材を付着させ、
前記衣材が付着した前記中具を加熱調理して唐揚げを製造するに際し、

前記衣材として、請求項 1 乃至 8 いずれか 1 項に記載のブレッダー用澱粉組成物を用いる、唐揚げの衣のサクミを向上させる方法。

[請求項18] 前記中具の外側に前記衣材を付着させる際に、前記ブレッダー用澱粉組成物が前記衣材の最外層となるように前記中具に前記衣材を付着させる、請求項 1 7 に記載の方法。