

請求の範囲

- [請求項1] 植物ステロール脂肪酸エステルを含む層状膨化食品用形状改質剤。
- [請求項2] 前記植物ステロール脂肪酸エステルの植物ステロールが大豆由来である、請求項1に記載の層状膨化食品用形状改質剤。
- [請求項3] 前記植物ステロール脂肪酸エステルの脂肪酸のヨウ素価が0以上150以下である、請求項1または2に記載の層状膨化食品用形状改質剤。
- [請求項4] 食用油脂を含む層状膨化食品用可塑性油脂組成物の製造方法であって、
前記食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程を含み、
前記食用油脂100質量部に対する前記植物ステロール脂肪酸エステルの添加量は、0.02質量部以上5質量部以下である、
前記製造方法。
- [請求項5] 前記食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程において、
前記食用油脂の10℃における固体脂含量(%)に対する、前記食用油脂100質量部に対する前記植物ステロール脂肪酸エステルの添加量(質量部)の割合が、0.0003以上0.08以下である、請求項4に記載の製造方法。
- [請求項6] 層状膨化食品用生地 of 製造方法であって、
(1) 食用油脂を含む層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する工程と、
(2) 穀粉生地を準備する工程と、
(3) 前記可塑性油脂組成物が、前記穀粉生地中に複数の層を形成するように、前記穀粉生地中に前記可塑性油脂組成物を適用する工程と
を含み、

層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する前記工程が、前記食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程を含む、前記製造方法。

[請求項7]

層状膨化食品の製造方法であって、

(1) 食用油脂を含む層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する工程と、

(2) 穀粉生地を準備する工程と、

(3) 前記可塑性油脂組成物が、前記穀粉生地中に複数の層を形成するように、前記穀粉生地中に前記可塑性油脂組成物を適用し、層状膨化食品用生地を得る工程と、

(4) 前記層状膨化食品用生地を加熱する工程とを含み、

層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する前記工程が、前記食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程を含む、前記製造方法。

[請求項8]

層状膨化食品の浮きを改良する方法であって、

(1) 食用油脂を含む層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する工程と、

(2) 穀粉生地を準備する工程と、

(3) 前記可塑性油脂組成物が、前記穀粉生地中に複数の層を形成するように、前記穀粉生地中に前記可塑性油脂組成物を適用し、層状膨化食品用生地を得る工程と、

(4) 前記層状膨化食品用生地を加熱する工程とを含み、

層状膨化食品用可塑性油脂組成物を製造する前記工程が、前記食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程を含む、前記方法。