

請求の範囲

[請求項1]

食品粉体を圧縮成型した固形状の固形食品であって、

前記固形食品1つに対して200mlの50±1℃の温水に前記固形食品を水没させ、回転速度0.5m/s（周速度）で攪拌し、溶け始めてから溶け切るまでの溶出過程を導電率によって経時的に測定し、

溶出終了時における導電率を100%としたときの導電率の割合である溶出率が20%、63%、95%に達する時間（秒）をそれぞれ t_{20} 、 t_{63} 、 t_{95} とし、

前記固形食品との重量の差が±0.3%以内、前記固形食品との表面積の差が±2%以内、前記固形食品との硬度の差が±4%以内であり、加湿処理の温度が100℃以下である条件で形成された参照固形食品の上記溶出率が、20%、63%、95%に達する時間（秒）をそれぞれ t_{20ref} 、 t_{63ref} 、 t_{95ref} とした場合、

下記式（1）で表される溶解性指数（ I_d ）が1未満である、固形食品。

$$I_d = (t_{20}/t_{20ref} + t_{63}/t_{63ref} + t_{95}/t_{95ref}) / 3 \cdots (1)$$

[請求項2]

粉乳を圧縮成型した固形状の固形乳であって、

前記固形乳1つに対して200mlの50±1℃の温水に前記固形乳を水没させ、回転速度0.5m/s（周速度）で攪拌し、溶け始めてから溶け切るまでの溶出過程を導電率によって経時的に測定し、

溶出終了時における導電率を100%としたときの導電率の割合である溶出率が20%、63%、95%に達する時間（秒）をそれぞれ t_{20} 、 t_{63} 、 t_{95} とし、

前記固形乳との重量の差が±0.3%以内、前記固形乳との表面積の差が±2%以内、前記固形乳との硬度の差が±4%以内であり、加湿処理の温度が100℃以下である条件で形成された参照固形乳の上記溶出率が、20%、63%、95%に達する時間（秒）をそれぞれ

t_{20ref} 、 t_{63ref} 、 t_{95ref} とした場合、

下記式（2）で表される溶解性指数（ I_d ）が1未満である、固形乳

。

$$I_d = (t_{20} / t_{20ref} + t_{63} / t_{63ref} + t_{95} / t_{95ref}) / 3 \cdots (2)$$

[請求項3]

遊離脂肪の含有率が0.5重量%以上4重量%以下である、請求項2に記載の固形乳。