

請求の範囲

- [請求項1] 原料粉、塩化マグネシウム及び還元糖を含むことを特徴とする即席麺製造用の麺線。
- [請求項2] 麺線全量中の塩化マグネシウム含有量が0.05～1.50重量%、還元糖含有量が0.05～1.50重量%であることを特徴とする請求項1記載の即席麺製造用の麺線。
- [請求項3] 麺線を製造する工程Aと、麺線を100℃以上で乾燥する乾燥工程Bとを含む即席麺の製造方法であって、
麺線が原料粉、塩化マグネシウム及び還元糖を含有し、且つ麺線全量中の塩化マグネシウム含有量が0.05～1.50重量%、還元糖含有量が0.05～1.50重量%であることを特徴とする即席麺の製造方法。
- [請求項4] 麺線を製造する工程Aが、着味工程aを含み、且つ着味工程aにおいて麺線に還元糖が添加されることを特徴とする請求項3記載の即席麺の製造方法。
- [請求項5] 少なくとも以下の工程1～工程3を含んでなる即席麺の製造方法。
工程C1：原料粉、水、及びかんすいを混捏し麺生地を製造する工程
工程C2：麺生地から麺線を製造する工程
工程C3：麺線に塩化マグネシウムを添加する工程
- [請求項6] 原料粉がグルテンを含むことを特徴とする請求項5記載の即席麺の製造方法。
- [請求項7] 工程C3の前に、麺線を α 化させることを特徴とする請求項5又は6記載の即席麺の製造方法。
- [請求項8] 塩化マグネシウム、乳酸カリウム及び原料粉を含んでなる即席麺であって、
即席麺全量に対して、塩化マグネシウムを0.05～1.50重量%、乳酸カリウムを0.10～2.50重量%含有することを特徴とする即席麺。
- [請求項9] 更に、即席麺が塩化ナトリウムを含有し、

且つ

塩味成分100重量部に対して、塩化ナトリウムを50～85重量部含有することを特徴とする請求項8記載の即席麺。

ただし、塩味成分とは即席麺に含まれる塩化マグネシウム、乳酸カリウム、及び塩化ナトリウムを指す。

[請求項10] 即席麺全量に対して、塩化マグネシウムを0.10～0.70重量%含有することを特徴とする請求項8又は9記載の即席麺。

[請求項11] 即席麺全量に対して、乳酸カリウムを0.20～1.50重量%含有することを特徴とする請求項8乃至10いずれか記載の即席麺。

[請求項12] 即席麺全量に対して、塩化ナトリウムを1.50～2.50重量%含有することを特徴とする請求項9乃至11いずれか記載の即席麺。