

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2021年8月5日(05.08.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/153285 A1

- (51) 国際特許分類:
A21D 2/18 (2006.01) A21D 2/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/001352
- (22) 国際出願日: 2021年1月15日(15.01.2021)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2020-015835 2020年1月31日(31.01.2020) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 村田 匡敏(MURATA Masatoshi); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 圓井 あゆ(MARUI Ayu); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 山來 けい子(YAMAKU Keiko); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 速水 進治(HAYAMI Shinji); 〒1410031 東京都品川区西五反田7丁目9番2号 KDX五反田ビル9階 Tokyo (JP).
- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,

CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: METHOD FOR SUPPRESSING TEXTURE DETERIORATION IN BAKERY FOOD

(54) 発明の名称: ベーカリー食品の食感低下抑制方法

(57) Abstract: Provided is a method for suppressing texture deterioration in a bakery food when being reheated, the bakery food containing, in dough thereof, a powder raw material that contains a component (A) that satisfies conditions (1)-(4), wherein the blended quantity of the component (A) with respect to the powder raw material is 2 to 30 mass%. The conditions are that: (1) the starch content is equal to or greater than 75 mass%; (2) depolymerized starch of starch having an amylose content of 5 mass% or greater is contained at 3 to 45 mass% and the peak molecular weight of the depolymerized starch is 3×10^3 to 5×10^4 ; (3) the degree of cold-water swelling at 25°C is 5 to 20; and (4) the contained quantity of the component (A) measured below a sieve having a sieve opening of 0.5 mm and above a sieve having a sieve opening of 0.038 mm is 30 to 100 mass%.

(57) 要約: 以下の条件(1)～(4)を満たす成分(A)を含有する粉体原料を生地中に含む、ベーカリー食品の再加熱時における食感低下抑制方法であって、粉体原料に対する成分(A)の配合量が、2質量%以上30質量%以下である、食感低下抑制方法: (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、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°Cにおける冷水膨潤度が5以上20以下; (4) 目開き0.5 mmの篩の篩下かつ目開き0.038 mmの篩の篩上の含有量が30質量%以上100質量%以下。

WO 2021/153285 A1