

請求の範囲

- [請求項1] 脱穀後または搗精後の外観形状が保持されている穀類加工品であって、
- 前記穀類加工品に含まれるデンプンの一部が α 化しており、その α 化度が15%以上85%以下であり、
- 酵素活性を有した状態の外部由来の分解酵素を含有し、かつ、
- 含水率が15%未満である、穀類加工品。
- [請求項2] 前記外部由来の分解酵素が、少なくとも α -アミラーゼを含む、請求項1に記載の穀類加工品。
- [請求項3] 前記外部由来の分解酵素が、更に、 β -アミラーゼおよび／またはグルコアミラーゼを含む、請求項2に記載の穀類加工品。
- [請求項4] 前記穀類加工品が、10ユニット／g以上の分解酵素活性を有する α -アミラーゼを含む、請求項2に記載の穀類加工品。
- [請求項5] 前記穀類加工品の原料が、うるち米である、請求項1～4のいずれか一項に記載の穀類加工品。
- [請求項6] 前記穀類加工品の原料が、うるち米以外であって、
- 前記外部由来の分解酵素が、セルラーゼ、ペクチナーゼ、およびヘミセルラーゼからなる群から選択される少なくとも1種の分解酵素を含む、請求項1に記載の穀類加工品。
- [請求項7] 前記穀類加工品が、10ユニット／g以上の分解酵素活性を有する、セルラーゼ、ペクチナーゼ、およびヘミセルラーゼからなる群から選択される少なくとも1種の分解酵素を含む、請求項6に記載の穀類加工品。
- [請求項8] 脱穀または搗精後の外観形状を保持し、かつ、含水率が15%未満である穀類加工品の製造方法であって、
- 脱穀または搗精前後の穀類を乾燥し、含水率を4%～12%に調整を行う工程と、
- 前記乾燥後の穀類に、穀類の含水率が15%未満に留まる範囲で分

解酵素を含有する酵素液または酵素粉末を接触させる工程と、
を含む、穀類加工品の製造方法。

[請求項9] 前記穀類の乾燥が、 85°C 以下の温度で行われる、請求項8に記載の穀類加工品の製造方法。

[請求項10] 前記穀類の乾燥が、穀類に含まれるデンプンの一部を α 化させる、請求項8または9に記載の穀類加工品の製造方法。

[請求項11] 脱穀または搗精後の外観形状を保持した軟化穀類加工品の製造方法であって、

脱穀または搗精前後の穀類を乾燥し、含水率を $4\% \sim 12\%$ に調整を行う工程と、

前記乾燥後の穀類に、分解酵素を含有する酵素液または酵素粉末を接触させる工程と、

前記分解酵素に接触させた穀類を加熱し、酵素反応によって穀類を軟化する工程と、

を含む、軟化穀類加工品の製造方法。

[請求項12] 前記分解酵素を導入した穀類の加熱が、加水物としての沸騰温度未満で少なくとも10分間行われた後、 α 化するまで行われる、請求項11に記載の軟化穀類加工品の製造方法。

[請求項13] 前記軟化穀類加工品は、グルコースまたはマルトースを $100\text{mg} / 100\text{g}$ 以上を含有し、かつ、含水率が 60% 以上 90% 以下である、請求項11または12に記載の軟化穀類加工品の製造方法。

[請求項14] 前記軟化穀類加工品は、温度 60°C 時での硬さの測定値が $5.0 \times 10^2\text{N} / \text{m}^2$ 以上 $5.0 \times 10^4\text{N} / \text{m}^2$ 以下である、請求項11～13のいずれか一項に記載の軟化穀類加工品の製造方法。