

請求の範囲

- [請求項1] α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉を含有するパン粉改質剤。
- [請求項2] さらに蛋白質素材及び増粘剤からなる群より選択される1種以上を含有する、請求項1記載のパン粉改質剤。
- [請求項3] 前記 α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉を20質量%以上、前記蛋白質素材及び増粘剤からなる群より選択される1種以上を合計で5～80質量%含有する、請求項2記載のパン粉改質剤。
- [請求項4] 粉末状である、請求項1～3のいずれか1項記載のパン粉改質剤。
- [請求項5] パン粉と請求項1～4のいずれか1項記載のパン粉改質剤を含有するパン粉ミックス。
- [請求項6] 前記パン粉改質剤をパン粉100質量部に対して3～70質量部含有する、請求項5記載のパン粉ミックス。
- [請求項7] 前記パン粉を50～95質量%含有する請求項5又は6記載のパン粉ミックス。
- [請求項8] 前記パン粉の表面に前記パン粉改質剤が付着している、請求項5～7のいずれか1項記載のパン粉ミックス。
- [請求項9] 請求項5～8のいずれか1項記載のパン粉ミックスが付着したパン粉付調理食品。
- [請求項10] α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉をパン粉の表面に付着させることを含む、パン粉ミックスの製造方法。
- [請求項11] 前記 α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉と、蛋白質素材及び増粘剤からなる群より選択される1種以上とを含む組成物をパン粉の表面に付着させることを含む、請求項10記載の方法。
- [請求項12] 前記組成物が、前記 α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉を20質量%以上、前記蛋白質素材及び増粘剤からな

る群より選択される１種以上を合計で５～８０質量％含有する、請求項１１記載の方法。

[請求項13] 前記 α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉、又は前記組成物が粉末状である、請求項１０～１２のいずれか１項記載の方法。

[請求項14] 前記パン粉１００質量部に対して、前記 α 化ヒドロキシプロピル化澱粉及び／又は α 化アセチル化澱粉、又は前記組成物３～７０質量部を付着させる、請求項１０～１３のいずれか１項記載の方法。

[請求項15] 請求項５～８のいずれか１項記載のパン粉ミックスを素材表面に直接付着させることと、該パン粉ミックスが付着した素材を油で焼き調理又は揚げ調理することを含む、パン粉付調理食品の製造方法。