

請求の範囲

- [請求項1] 以下の成分（A）と成分（B）とを含有する食品用組成物であって、
- 、
- 前記成分（A）の含有量が当該組成物全体に対して5質量%以上70質量%以下であり、
- 前記成分（B）の含有量が当該組成物全体に対して10質量%以上40質量%以下である、組成物。
- 成分（A）： α 化架橋でん粉（ α 化アセチル化架橋でん粉、 α 化エーテル化架橋でん粉および α 化アセチル化エーテル化架橋でん粉を除く。）
- 成分（B）：グアーガムおよびキサンタンガムからなる群から選択される1種または2種
- [請求項2] 前記成分（A）が、 α 化架橋馬鈴薯でん粉および α 化架橋タピオカでん粉からなる群から選択される1種または2種である、請求項1に記載の組成物。
- [請求項3] さらに以下の成分（C）を当該組成物全体に対して10質量%以上65質量%以下含む、請求項1または2に記載の組成物。
- 成分（C）：でん粉を75質量%以上含む顆粒状物であって、
- 前記でん粉として、アミロース含量5質量%以上であるでん粉の低分子化でん粉を前記顆粒状物中3質量%以上45質量%以下含み、
- 前記低分子化でん粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下であって、
- 25℃における前記顆粒状物の冷水膨潤度が7以上20以下であり、
- 前記顆粒状物中の目開き0.5mmの篩上の含有量が前記顆粒状物全体に対して50質量%以下であり、
- 前記顆粒状物中の目開き0.075mmの篩上の含有量が前記顆粒状物全体に対して50質量%以上である、顆粒状物

- [請求項4] 前記顆粒状物中の目開き0.25mmの篩下の含有量が前記顆粒状物全体に対して70質量%以上である、請求項3に記載の組成物。
- [請求項5] 和え物に用いられる、請求項1乃至4いずれか1項に記載の組成物。
- [請求項6] 前記和え物が米飯加工食品、麺類またはベーカリー食品に用いられる、請求項5に記載の組成物。
- [請求項7] 保水用である、請求項1乃至6いずれか1項に記載の組成物。
- [請求項8] 以下の成分(A)と成分(B)とを混合する工程を含む食品用組成物の製造方法であって、
前記工程における、前記成分(A)の配合量が前記組成物全体に対して5質量%以上70質量%以下であり、前記成分(B)の配合量が前記組成物全体に対して10質量%以上40質量%以下である、組成物の製造方法。
成分(A)： α 化架橋でん粉(α 化アセチル化架橋でん粉、 α 化エーテル化架橋でん粉および α 化アセチル化エーテル化架橋でん粉を除く。)
成分(B)：グァーガムおよびキサンタンガムからなる群から選択される1種または2種
- [請求項9] 前記成分(A)が、 α 化架橋馬鈴薯でん粉および α 化架橋タピオカでん粉からなる群から選択される1種または2種である、請求項8に記載の組成物の製造方法。
- [請求項10] さらに以下の成分(C)を前記組成物全体に対して10質量%以上65質量%以下混合する工程を含む、請求項8または9に記載の組成物の製造方法。
成分(C)：でん粉を75質量%以上含む顆粒状物であって、
前記でん粉として、アミロース含量5質量%以上であるでん粉の低分子化でん粉を前記顆粒状物中3質量%以上45質量%以下含み、
前記低分子化でん粉のピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以

下であって、

25℃における当該顆粒状物の冷水膨潤度が7以上20以下であり、

前記顆粒状物中の目開き0.5mmの篩上の含有量が前記顆粒状物全体に対して50質量%以下であり、

前記顆粒状物中の目開き0.075mmの篩上の含有量が前記顆粒状物全体に対して50質量%以上である、顆粒状物

[請求項11] 前記顆粒状物中の目開き0.25mmの篩下の含有量が前記顆粒状物全体に対して70質量%以上である、請求項10に記載の組成物の製造方法。

[請求項12] 和え物の製造方法であって、

請求項8乃至11いずれか1項に記載の組成物の製造方法により組成物を得る工程と、

食材と前記組成物と、を混合する工程とを含み、

混合する前記工程において、前記食材100質量部に対し、前記組成物の配合量が0.5質量部以上5質量部以下である、和え物の製造方法。

[請求項13] 和え物の製造方法であって、

以下の成分(A)と成分(B)と食材と、を混合する工程を含み、

前記工程において、前記成分(B)100質量部に対し、前記成分(A)の配合量が13質量部以上700質量部以下であり、

前記食材100質量部に対し、前記成分(A)と前記成分(B)との配合量の合計が0.5質量部以上5質量部以下である、和え物の製造方法。

成分(A)： α 化架橋でん粉(α 化アセチル化架橋でん粉、 α 化エーテル化架橋でん粉及び α 化アセチル化エーテル化架橋でん粉を除く。)

成分(B)：グァーガムおよびキサンタンガムからなる群から選択

される１種または２種

[請求項14] 請求項１２または１３に記載の製造方法で得られた和え物を、食品に添加する工程を含む、食品の製造方法。

[請求項15] 前記食品が米飯加工食品、麺類またはベーカリー食品である、請求項１４に記載の食品の製造方法。

[請求項16] 以下の成分（Ｂ）を含む和え物の糸曳きの抑制方法であって、
以下の成分（Ａ）を前記成分（Ｂ）１００質量部に対し、１３質量部以上７００質量部以下添加することを含む、糸曳きの抑制方法。

成分（Ａ）： α 化架橋でん粉（ α 化アセチル化架橋でん粉、 α 化エーテル化架橋でん粉及び α 化アセチル化エーテル化架橋でん粉を除く。）

成分（Ｂ）：グァーガムおよびキサンタンガムからなる群から選択される１種または２種