

(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 2021/153694 A1

- (51) 国際特許分類:
A21D 13/00 (2017.01) A21D 2/14 (2006.01)
A21D 13/40 (2017.01) A21D 2/18 (2006.01)
A21D 13/60 (2017.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/003101
- (22) 国際出願日: 2021年1月28日(28.01.2021)
- (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 2020-015836 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). 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). 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).
- (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).

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING BAKERY FOOD DOUGH

(54) 発明の名称: ベーカリー食品用生地の製造方法

(57) Abstract: A method for manufacturing bakery food dough containing a powder ingredient, water, an oil/fat composition, and a component (A) that satisfies the following conditions (1) to (4), the method including: a step for mixing the component (A), the water, and the oil/fat composition to obtain a mixture; and a step for adding the mixture to the powder ingredient to obtain a bakery food dough. (1) The starch content is 75 mass% or above. (2) Low-molecular-weight starch of starch having an amylose content of 5 mass% or above is contained at an amount of 3-45 mass% (inclusive), the peak molecular weight of the low-molecular-weight starch being 3×10^3 to 5×10^4 (inclusive). (3) The swelling degree in cold water at 25°C is 5-20 (inclusive). (4) The component (A) content that is not captured in a sieve having a mesh of 0.5 mm but is captured in a sieve having a mesh of 0.038 mm is 30-100 mass% (inclusive).

(57) 要約: 粉体原料、水、油脂組成物及び以下の条件(1)～(4)を満たす成分(A)を含むベーカリー食品用生地の製造方法であって、成分(A)、水、油脂組成物を混合し混合物を得る工程、および、混合物を、粉体原料に加えベーカリー食品用生地を得る工程、を含む、製造方法: (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0.5mmの篩の篩下かつ目開き0.038mmの篩の篩上の含有量が30質量%以上100質量%以下。

[続葉有]

WO 2021/153694 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）