

請求の範囲

- [請求項1] 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、前記粉体原料に対する前記成分（Ａ）の配合量が、２質量％以上３０質量％以下である、前記食感低下抑制方法。
- 成分（Ａ）：以下の条件（１）～（４）を満たす粉粒状物
- （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、前記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℃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
- [請求項2] 前記成分（Ａ）の目開き０．５ｍｍの篩の篩下かつ目開き０．０３８ｍｍの篩の篩上の含有量が６５質量％以上１００質量％以下である、請求項１に記載の食感低下抑制方法。
- [請求項3] 前記ベーカリー食品が調理パンである、請求項１又は２に記載の食感低下抑制方法。