

請求の範囲

- [請求項1] ベーカリー食品用生地の製造方法であって、
 粉体原料、酵素、および以下の条件（１）～（４）を満たす成分（
 Ａ）を含むベーカリー食品用生地を調製する工程を含み、
 ベーカリー食品用生地を調製する前記工程において、
 前記生地中の、前記粉体原料と前記成分（Ａ）の合計の含有量に対
 する前記成分（Ａ）の含有量が０．８質量％以上３５質量％以下であ
 る、ベーカリー食品用生地の製造方法。
 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] 前記粉体原料が穀粉を含む、請求項１に記載の製造方法。
- [請求項3] 前記生地が、さらに食用油脂組成物を含む、請求項１または２に記
 載の製造方法。
- [請求項4] 前記酵素が、前記食用油脂組成物中に含まれる、請求項３に記載の
 製造方法。
- [請求項5] 前記成分（Ａ）の目開き０．１５ｍｍの篩の篩下かつ目開き０．０
 ３８ｍｍの篩の篩上の含有量が１０質量％以上９８質量％以下である
 、請求項１乃至４いずれか１項に記載の製造方法。
- [請求項6] 前記生地中の、前記粉体原料と前記成分（Ａ）の合計の含有量に対
 する前記酵素の含有量が１質量ppm以上６００質量ppm以下であ
 る、請求項１乃至５いずれか１項に記載の製造方法。
- [請求項7] 前記生地中の、前記酵素の含有量に対する前記成分（Ａ）の含有量

が、質量比で20以上15000以下である、請求項1乃至6いずれか1項に記載の製造方法。

[請求項8] 前記酵素が、 α -アミラーゼ及びリパーゼからなる群より選ばれる1種以上である、請求項1乃至7いずれか1項に記載の製造方法。

[請求項9] 請求項1乃至8いずれか1項に記載の製造方法で得られたベーカリー食品用生地を、加熱調理する工程を含む、ベーカリー食品の製造方法。

[請求項10] 前記加熱調理の方法が、焼成、油ちょうおよび蒸しから選択される1種または2種以上である、請求項9に記載の製造方法。

[請求項11] 前記ベーカリー食品が、食パン、ロールパン、菓子パン、蒸しパン、蒸しケーキおよび調理パンからなる群から選択される1種である、請求項9または10に記載の製造方法。

[請求項12] 粉体原料および酵素を含むベーカリー食品用生地を加熱調理して得られるベーカリー食品の喫食時のくちやつきを低減する方法であって、

前記生地中に以下の条件(1)～(4)を満たす成分(A)を、前記粉体原料と前記成分(A)の合計の含有量に対する前記成分(A)の含有量が0.8質量%以上35質量%以下となるよう配合する、前記方法。

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13] 前記生地中の、酵素の含有量に対する前記成分(A)の含有量が、

質量比で 20 以上 15000 以下である、請求項 12 に記載の前記方法。

[請求項 14] 前記酵素が、 α -アミラーゼ及びリパーゼからなる群より選ばれる 1 種以上である、請求項 12 または 13 に記載の方法。