

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-75673

(43) 公開日 平成11年(1999) 3 月23日

(51) Int.Cl.⁶

識別記号

F I

A 2 1 D 8/02
6/00

A 2 1 D 8/02
6/00

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平9-245790

(22) 出願日 平成 9 年(1997) 9 月10日

(71) 出願人 000001029
協和醗酵工業株式会社
東京都千代田区大手町 1 丁目 6 番 1 号
(72) 発明者 室町 秀夫
茨城県土浦市烏山 2 - 530 - 23
(72) 発明者 井上 誠二郎
東京都墨田区横綱 2 - 14 - 7

(54) 【発明の名称】 パンの製造方法

(57) 【要約】

【目的】 パン生地を長期間、冷蔵保存または冷凍保存した場合でも、焼成後のパンの表面にフィッシュアイが現れない品質の良いパンを製造する方法を提供する。

【構成】 パン生地の上に油脂、タンパク質または多糖類の皮膜を形成させるか、パン生地を脂肪油中に浸漬させたまま、冷蔵保存、冷凍保存または解凍することを特徴とするパンの製造方法、およびパン生地の上に油脂、タンパク質または多糖類の皮膜を有することを特徴とする冷蔵保存生地または冷凍保存生地に関する。