

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2011-172524

(P2011-172524A)

(43) 公開日 平成23年9月8日(2011.9.8)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A 2 3 G 3/00 (2006.01)	A 2 3 G 3/00	4 B 0 1 4
A 2 3 G 3/34 (2006.01)	A 2 3 L 1/06	4 B 0 4 1
A 2 3 L 1/06 (2006.01)		

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 9 頁)

(21) 出願番号	特願2010-40007 (P2010-40007)	(71) 出願人	390020189 ユーハ味覚糖株式会社
(22) 出願日	平成22年2月25日 (2010.2.25)		奈良県大和郡山市今国府町123番地の8
		(74) 代理人	100074561 弁理士 柳野 隆生
		(74) 代理人	100124925 弁理士 森岡 則夫
		(74) 代理人	100141874 弁理士 関口 久由
		(72) 発明者	増本 幸一 奈良県大和郡山市今国府町123番地の8 ユーハ味覚糖株式会社内
		(72) 発明者	潮 健次 奈良県大和郡山市今国府町123番地の8 ユーハ味覚糖株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 グミ入りソフトキャンディ及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】新食感のソフトキャンディの生産性を向上することを目的とし、ソフトキャンディとグミとの組み合わせの妙を確実にし、ソフトキャンディに柔らかい新規な食感を付与することができ、かつ生産性が大幅に向上された新規な食感のグミ入りソフトキャンディ及び該グミ入りソフトキャンディの製造方法を提供すること。

【解決手段】固形分として1種類以上の糖質を含むソフトキャンディ生地中に、水分含有量が10～25重量%の線状のグミが、該線状のグミの周りをソフトキャンディ生地で包み込んだ状態で挿入されかつ、前記線状のグミに 化澱粉が含有されていることを特徴とするグミ入りソフトキャンディ。該グミ入りソフトキャンディは、グミ生地とソフトキャンディ生地を同時に押し出すことで製造される。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

固形分として 1 種類以上の糖質を含むソフトキャンディ生地中に、水分含有量が 10 ~ 25 重量%の線状のグミが、該線状のグミの周りをソフトキャンディ生地で包み込んだ状態で挿入されかつ、前記線状のグミに 化澱粉が含有されていることを特徴とするグミ入りソフトキャンディ。

【請求項 2】

化澱粉が、デントコーン、ワキシーコーン、小麦及びうるち米からなる群より選択された 1 種又は 2 種以上に由来する請求項 1 記載のグミ入りソフトキャンディ。

【請求項 3】

グミ生地とソフトキャンディ生地を同時に押し出すことを特徴とする請求項 1 又は 2 記載のグミ入りソフトキャンディの製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、新規な食感を有するグミ入りソフトキャンディ及びその製造方法に関する。

【背景技術】**【0002】**

キャンディ類とは、日本農林規格（昭和 48 年 6 月 4 日農林省告示 1086 号）により水分含量が 6 % 以下のハードキャンディ類と、6 ~ 20 % のソフトキャンディ類に大別することが出来る。前者は硬質であるのに対し、後者は軟質であることが特徴である。両者とも主原料に砂糖、水飴等の糖質を用いる。さらに、ソフトキャンディ類は、副原料の種類、水分含量を変えることで、種々のものが製造されている。特に副原料に油脂とゼラチンを使用し、さらに気泡を含有させたソフトキャンディは、身近な嗜好食品として多くの消費者に慣れ親しまれてきた。ソフトキャンディは、様々な食感を付与することができる点がハードキャンディと大きく違うところであり、消費者の嗜好の多様化によって種々検討されている。例えば、油脂の入ったソフト生地を煮つめて冷却したものに、ゼリーシロップを煮つめて冷却固化させたセッティング材を混合し分散させたソフトキャンディ（特許文献 1 参照）、さらに前記ゼリー細片を混合分散させたソフト生地に、クッキー類、ナッツ類、ドライフルーツ類等をセンター材として、もしくは分散させて含有させたソフトキャンディ（特許文献 2 参照）、ゾルゼリーと、異質のゲルゼリー細片との混合液において、該ゲルゼリー細片の表面が一部溶解した状態のまま前記混合液を成型固化させたソフトキャンディ（特許文献 3 参照）等が挙げられる。

【0003】

また、澱粉を含有させたソフトキャンディとしては、例えば、糖質を原料とし、油脂及びゼラチンを副原料として含む気泡含有ソフトキャンディにおいて、糖質原料の一部を米澱粉とすることによって歯切れ及び歯離れの良い新規な食感を付与したソフトキャンディ（特許文献 4 参照）や乾燥果肉を主体とするソフトキャンディ生地中に、化澱粉を含有しているソフトキャンディ（特許文献 5 参照）等が挙げられる。しかしながら、これらのソフトキャンディはあくまでもソフトキャンディ生地中に澱粉を含有させるものであって、線状のグミに含有させたものではない。

【0004】

ソフトキャンディの食感改良に関しては、本件出願人も様々な形で提案し、広く消費者に受け入れられた商品となっている。具体的には、本件出願人がこれまでに提案した新規なソフトキャンディは、従来品のようにソフトキャンディの中に添加物として種々のものを加えることで歯付きを改善するのではなく、何らかの固形物をその中に分散させるという方法をソフトキャンディに採用したものである（特許文献 6、7、8、9 参照）。しかしながら、更なる検討の結果、実生産上、グミの食感を感じるためにはグミがソフトキャンディ生地中にほぼ均一に分散している必要があることが判明した。したがって、グミをソフトキャンディ生地中に均一に分散させるためには、グミ分散時にソフトキャンディ生

10

20

30

40

50

地のシビアな温度コントロールを行ったり、ソフトキャンディ生地中にグミを分散させる等の工夫を行っており、連続的な生産を行う場合には検討の余地があった。

【0005】

また、本件出願人は、グミを分散させる必要のないグミ入りソフトキャンディも提案している（特許文献10）。ここでは、ソフトキャンディ生地で線状のグミを包み込む構造を採用することで、どの部分を噛んでもグミとソフトキャンディの食感差を楽しむことを可能にしている。しかしながら、予め線状のグミを成形するバッチ方式により製造されており、連続的な生産を行う点については検討の余地があった。

【先行技術文献】

【特許文献】

10

【0006】

【特許文献1】特開平4-370063号公報

【特許文献2】特開平10-56号公報

【特許文献3】特開2000-125769号公報

【特許文献4】特開2007-75060号公報

【特許文献5】特開2008-73020号公報

【特許文献6】特許第3405323号公報

【特許文献7】特許第3555597号公報

【特許文献8】特許第3794416号公報

【特許文献9】特許第4380619号公報

20

【特許文献10】特許第3769652号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

本発明は、新食感のソフトキャンディの生産性を向上することを目的とし、ソフトキャンディとグミとの組み合わせの妙を確実にし、ソフトキャンディに柔らかい新規な食感を付与することができ、かつ生産性が大幅に向上された新規な食感のグミ入りソフトキャンディ及び該グミ入りソフトキャンディの製造方法を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0008】

30

本発明者らは、前記特許文献10に記載されるように線状のグミの周りをソフトキャンディ生地で包み込んだ構造を有するグミ入りソフトキャンディの生産性を向上するため、鋭意検討した結果、グミ生地とソフトキャンディ生地とを同時に押出して成形する方式を採用したところ、グミ生地が製造装置に付着する、グミのゲル化に時間がかかる等の現象が生じたため、前記グミ生地の成分を再度検討することで、前記課題が解決されることを見出し、本発明を完成させた。

【0009】

即ち、本発明の要旨は、

(1) 固形分として1種類以上の糖質を含むソフトキャンディ生地中に、水分含有量が10～25重量%の線状のグミが、該線状のグミの周りをソフトキャンディ生地で包み込んだ状態で挿入されかつ、前記線状のグミに 化澱粉が含有されていることを特徴とするグミ入りソフトキャンディ、

40

(2) 化澱粉が、デントコーン、ワキシーコーン、小麦及びうるち米からなる群より選択された1種又は2種以上に由来することを特徴とする請求項1記載のグミ入りソフトキャンディ、

(3) グミ生地とソフトキャンディ生地を同時に押し出すことを特徴とする前記(1)又は(2)記載のグミ入りソフトキャンディの製造方法に関する。

【発明の効果】

【0010】

50

本発明により、化澱粉を含有し、水分含有量が10～25重量%の線状のグミがソフトキャンディに包み込まれた構成にすることで、ソフトキャンディとグミの組み合わせの妙を確実にし、さらには、ソフトキャンディに柔らかい新規な食感を付与することができ、しかもこのようなグミ入りソフトキャンディの生産性を大幅に向上することが出来る。

【発明を実施するための形態】

【0011】

本発明のグミ入りソフトキャンディは、化澱粉を含有し、水分含有量が10～25重量%の線状のグミがソフトキャンディ生地に包み込まれていることを特徴とする。かかる特徴を有することで、ソフトキャンディとグミの組み合わせの妙を確実にし、ソフトキャンディに柔らかい新規な食感を有し、さらにその生産性を大幅に向上することができる。

10

【0012】

本発明において、ソフトキャンディ生地中に少なくとも1本の線状のグミが挿入されていればよい。前記線状のグミの長軸方向に対する断面形状としては、円形、楕円形、三角形、四角形以上の多角形等が挙げられる。また、本発明では、グミ生地を、後述のようにノズルを用いて押し出して作製することができる。そのため、3重以上のノズルを用いた場合には、グミは、断面形状が中空のチューブ状になっていてもよいし、断面形状が略円状の小さい直径の線状グミが複数本、ソフトキャンディ生地中に挿入されていてもよい。

なお、線状のグミの大きさについては、該線状のグミの周囲をソフトキャンディ生地で包んだグミ入りソフトキャンディが口に入れられる大きさとなるように調整すればよい。

【0013】

前記線状のグミに用いられる化澱粉とは、加熱糊化した澱粉を、高温のまま急速に乾燥させたものである。澱粉に使用される植物としては、ジャガイモ、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、キャッサバ、豆類等が挙げられるが、本発明に使用する化澱粉は、ゲル化能を有する化澱粉が好ましく、その中でもデントコーン、ワキシコーン、小麦及びうるち米に由来する化澱粉であることが特に好ましい。これらの化澱粉は、1種又は2種以上を組み合わせ使用することができる。なお、グミに含有される澱粉として、化澱粉以外の澱粉を用いた場合には、該澱粉にゲル化能が無いが、あってもゲル化に時間を要するため、ゲル化をコントロールすることが難しくなり、グミ生地とソフトキャンディ生地を同時に押し出しながら、線状のグミをソフトキャンディ生地で包み込むという本発明の態様には適さない。また、化澱粉以外の澱粉を用いた場合には、グミが製造機械に付着する確率が上がるため生産性も格段に落ちるという傾向がある。

20

30

また、化澱粉のグミ中の含有量としては、5～30重量%が好ましい。

【0014】

前記線状のグミの水分含有量は10～25重量%、好ましくは12～23重量%である。線状のグミの水分含有量が10重量%未満では、粘度が高すぎてグミ生地とソフトキャンディ生地を同時に押し出すことが困難になる。また、線状のグミの水分含有量が25重量%を超えるとグミの保型性がなくなるとともに、ソフトキャンディ生地で包み込むという態様にした場合、グミの食感が感じられない。なお、線状のグミの水分含有量は、ソフトキャンディ生地の水分含有量との関係で決定するのが好ましい。

【0015】

また、前記線状のグミは、化澱粉の他に、グミキャンディに通常使用される原料を使用して得られるものであればよい。このような原料としては、糖質の他、ゼラチン、多糖類等を適宜組み合わせ使用することができる。

40

【0016】

前記糖質としては、砂糖、ブドウ糖、果糖、ブドウ糖果糖液糖、果糖ブドウ糖液糖、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、砂糖混合果糖ブドウ糖液糖、乳糖、糖アルコール、水飴及び粉飴等の公知の糖質の中から選択された1種以上の糖質を用いることができる。線状のグミ中の糖質の含有量としては、70～90重量%の範囲が好ましい。

【0017】

前記ゼラチンとしては、豚皮ゼラチン、牛骨ゼラチン、フィッシュゼラチン等を用いる

50

ことが出来る。線状のグミ中のゼラチン含有量としては、求める食感に応じて適宜設定すればよいが、化澱粉より少ない含有量の方が好ましい。化澱粉よりゼラチンの含有量が多くなると、グミが製造機械に付着する確率が上がるため生産性が格段に落ちる傾向がある。

【0018】

前記多糖類としては、キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、アルギン酸、大豆多糖類、ペクチン、アラビアガム、ローカストビーンガム、グアーガム、寒天、プルラン、カードラン等の公知の多糖類の中から選択された1種又は2種以上を併用することができる。線状のグミ中の多糖類の含有量としては、求める食感に応じて適宜設定すればよいが、化澱粉より少ない含有量の方が好ましい。化澱粉より多糖類の含有量が多くなると、グミが製造機械に付着する確率が上がるため生産性が格段に落ちる。

10

【0019】

また、前記グミには、必要に応じて、フォンダン、その他香料、着色料、酸味成分等を加えることができる。これらの成分は、化澱粉の効果に悪影響を与えない範囲で使用すればよい。

【0020】

本発明に用いるソフトキャンディ生地は、日本農林規格による定義のものである。即ち、キャンディのうち、水分含有量が6～20重量%に煮詰めたキャンディ生地を用いたものであって、軟質性のものを言う。前記ソフトキャンディ生地中の水分含有量が6重量%未満の場合にはソフトキャンディの特徴であるチューイング性がなくなり、20重量%を超えるとソフトキャンディ生地中への線状のグミの挿入がうまくいかない。従って本発明で用いるソフトキャンディ生地の水分含有量の範囲は6.5～15重量%の範囲である。

20

【0021】

前記ソフトキャンディ生地は、固形分として、1種以上の糖質からなるものである。

前記糖質としては、前記グミで使用できるものと同様のものが用いられる。ソフトキャンディ生地中の糖質の含有量としては、70～90重量%の範囲が好ましい。

【0022】

また、前記ソフトキャンディ生地は、固形分として、ゼラチンを含有していてもよい。前記ゼラチンとしては、前記グミで使用できるものと同様のものが用いられる。ソフトキャンディ生地中のゼラチン含有量としては0.2～10重量%の範囲が好ましい。

30

【0023】

また、前記ソフトキャンディ生地は、油脂を含有してもよい。前記油脂としては、植物油脂あるいはこれらの分別油脂、硬化油脂エステル交換油脂、バター、生クリーム等の乳脂肪分の中から1種又は2種以上を併用することができる。ソフトキャンディ生地中の油脂含有量としては0.2～20重量%の範囲が好ましい。

【0024】

上記した成分以外に、前記多糖類、フォンダント、その他香料、着色料、酸味成分、更にpH調整のためのカルボン酸塩、及び上記以外の澱粉由来の鎖状化合物、ビタミン剤、カルシウム剤、たんぱく質剤、塩類、香辛料、果汁、動植物抽出物及びその加工物、動植物乾燥物及びその加工物等をソフトキャンディ生地に加えることができる、これらの成分は、ソフトキャンディの物性に悪影響を与えない範囲で使用すればよい。

40

【0025】

本発明のグミ入りソフトキャンディでは、前記ソフトキャンディ生地中に、前記線状のグミが、該線状のグミの周りをソフトキャンディ生地で包み込んだ状態で挿入されている。ここで、前記線状のグミの周囲は全てソフトキャンディ生地で包み込んだ状態であればよいが、線状のグミの一方の端部又は両方の端部がソフトキャンディ生地の表面に露出していてもよい。

【0026】

前記ソフトキャンディ生地中に挿入される線状のグミの量はグミ入りソフトキャンディ全量中で5～60重量%であるのが好ましい。この線状のグミの量が5重量%未満の場合

50

には、グミの食感が出てこない。また、線状のグミの量が60重量%を超えるとソフトキャンディの食感が出てこないで、グミそのものを食する感じがしてしまう。従って、ソフトキャンディの組成や味にもよるが、ソフトキャンディ生地中に挿入する線状のグミの含有量は、グミ入りソフトキャンディ全量中で好ましくは5～60重量%であり、より好ましくは15～50重量%である。なお、線状のグミの残部はソフトキャンディ生地である。

【0027】

本発明のグミ入りソフトキャンディの製造方法は、以下のような工程を有することを特徴とする。以下、工程毎に説明する。

【0028】

第1の工程は、ソフトキャンディ生地を作製する工程である。ソフトキャンディ生地の作製方法については特に限定はないが、例えば、糖質、油脂、必要に応じて乳化剤等を混合し加熱溶解した後、煮詰めて過剰水分を蒸発させ、冷却した後、ゼラチン、フォンダン、香料等を添加し、必要に応じて結晶化促進種を混練してエージングを行うことによって製造される。なお、具体的な作製方法については、特許文献6、7、8、9、10等に記載の公知の方法に従って行えばよい。

【0029】

第2の工程は、グミ生地を作製する工程である。グミ生地の作製方法については特に限定はないが、例えば、糖質を加熱溶解した後、煮詰めて過剰水分を蒸発させ、冷却した後、化澱粉を添加し、必要に応じてゼラチン、多糖類、酸味料、果汁、香料等を混合した後、再加熱しゲル化して製造される。煮詰める温度、時間等に関してはグミの水分含有量が10～25重量%になるように調整すればよい。なお、水分含有量は、減圧乾燥法で測定することができる。

【0030】

第3の工程は、第1の工程で得られたソフトキャンディ生地と第2の工程で得られたグミ生地を同時に押し出す工程である。本発明では、このようにソフトキャンディ生地とグミ生地とを同時に押し出すことで、連続的に生産できるため、生産性を顕著に向上することができる。

前記押し出す方法、装置については特に限定はないが、例えば、先端が2重ノズルになっている押し出し機を利用して、外側をソフトキャンディ生地、内側を化澱粉が含有されたグミ生地になるように設定して、線状になるように同時に押し出すことで本発明のグミ入りソフトキャンディを得ることができる。この製造方法に適した製造機としてはエクストルーダー等が挙げられる。

【0031】

押し出した線状のグミ入りソフトキャンディは、所望の長さにカットしたり、成形用の型に入れることで所望の形状にすることができる。得られた本発明のグミ入りソフトキャンディは、糖衣やチョコレートコーティング等の後処理を施してもよい。

【0032】

また、本発明で得られたソフトキャンディに粒グミや錠菓を組み合わせるのも好ましい態様である。

【実施例】

【0033】

次に実施例を挙げて本発明を詳細に説明するが、本発明はこれらにより何ら制限されるものではない。なお、実施例の記載中、特に限らない限り、「%」は「重量%」を、「部」は「重量部」を表す。

【0034】

(製造例1)

(ソフトキャンディ生地の調製)

砂糖30部、水飴45.2部、植物油7部、乳化剤0.5部を真空クッカーで水分5%まで煮詰めた。ついで、冷却した後、ゼラチン2.4部を加圧ミキサーで混合した。更

10

20

30

40

50

にフォンダン 6 . 7 部をニーダーで混和してから一晚エージングし水分含有量が 7 % のソフトキャンディ生地を得た。

【 0 0 3 5 】

(製造例 2)

(グミ生地の調製)

砂糖 2 0 部、水飴 6 0 部を真空クッカーで水分 1 7 % まで煮詰めた。煮詰めた糖液を冷却後、デントコーン由来の 化澱粉 1 5 部、酸味料 2 部、果汁 2 部、香料 0 . 2 部を混合し、再加熱することによって最終水分含有量が 1 8 % のグミ生地を得た。

【 0 0 3 6 】

(実施例 1)

製造例 1 で調製したソフトキャンディを生地と、製造例 2 で調製したグミ生地とを 2 重ノズルの機構をもつ押し出し機に投入し、外側ノズルからソフトキャンディ生地、内側ノズルからグミ生地をそれぞれ 1 : 1 (重量比率) になるように同時に線状に押し出し成型した後、カットすることで本発明のグミ入りソフトキャンディを得た (大きさ約 5 g) 。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

【 0 0 3 7 】

(実施例 2)

製造例 2 で調製したグミ生地に含まれているデントコーン由来の 化澱粉の代わりに、ワキシーコーン由来の 化澱粉を使用し、実施例 1 の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地进行、線状に押し出し成型した後、カットした。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

【 0 0 3 8 】

(実施例 3)

製造例 2 で調製したグミ生地に含まれているデントコーン由来の 化澱粉の代わりに、小麦由来の 化澱粉を使用し、実施例 1 の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地进行線状に押し出し成型した後、カットした。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

【 0 0 3 9 】

(実施例 4)

製造例 2 で調製したグミ生地に含まれているデントコーン由来の 化澱粉の代わりに、うるち米由来の 化澱粉を使用し、実施例 1 の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地进行、線状に押し出し成型した後、カットした。カット後に得られたソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

【 0 0 4 0 】

(実施例 5)

製造例 2 で調製したグミ生地に、 化澱粉より少ない量のゼラチン (3 部) を加え、実施例 1 の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地进行、線状に押し出し成型した後、カットした。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャン

10

20

30

40

50

ンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

【0041】

(実施例6)

製造例2で調製したグミ生地に、化澱粉より少ない量の多糖類(アラビアガム)(1部)を加え、実施例1の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地を、線状に押し出し成型した後、カットした。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、線状のグミの周囲がソフトキャンディ生地で包まれており、今までにない柔らかい食感を有していた。また、以前のバッチ方式と比べると、押し出しながらスムーズに連続的な生産ができ、しかも生地を押し出しやカットする際に機械への生地の付着がほとんどないため、生産性は顕著に向上されていた。

10

【0042】

(参考例1)

タピオカ澱粉又はもち米澱粉に由来する化澱粉を使用して、実施例1の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地を、線状に押し出し成型して、カットした。カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、今までにない柔らかい食感を有しており、グミも確実に入っていたが、カットする際の機械へのグミ生地の付着がひどく連続生産には適していなかった。

20

【0043】

(比較例1)

製造例2で調製したグミ生地の水分含有量を9%にし、実施例1の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地を線状に押し出すことを試みたが、グミ生地の粘度が高すぎて、同時に押し出すことが困難であった。

【0044】

(比較例2)

製造例2で調製したグミ生地の水分含有量を26%にし、実施例1の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地を線状に押し出し成型した後、カットした。得られたグミ入りソフトキャンディはカットする際に、グミの保型性が低いことから綺麗な形にするのが困難であり、食した際にもグミの食感をあまり感じる事が無かった。

30

【0045】

(参考例2)

実施例1の方法でソフトキャンディ生地中に挿入される線状のグミ生地の量を最終的なグミ入りソフトキャンディ中において4重量%になるように調整した。得られたグミ入りソフトキャンディは食した際に、グミの食感を全く感じなかった。

【0046】

(参考例3)

実施例1の方法でソフトキャンディ生地中に挿入される線状のグミ生地の量を最終的なグミ入りソフトキャンディ中において61重量%になるように調整した。得られたグミ入りソフトキャンディは食した際に、ソフトキャンディの食感をあまり感じなかった。

40

【0047】

(比較例3)

製造例2で調整したグミ生地に、化澱粉を含有させずにゼラチン12部、多糖類(アラビアガム)3部を加え、実施例1の方法でソフトキャンディ生地とグミ生地を、線状に押し出し成型・カットした。線状に押し出すことは可能だが、粘度が高いため安定的に生産することが困難であり、また、カット後に得られたグミ入りソフトキャンディは、グミに化澱粉が含有されていないため、カットする際の機械へのグミ生地の付着がひどく連続的な生産には適していなかった。

フロントページの続き

- (72)発明者 松居 雄毅
奈良県大和郡山市今国府町 1 2 3 番地の 8 ユー八味覚糖株式会社内
- (72)発明者 山田 泰正
奈良県大和郡山市今国府町 1 2 3 番地の 8 ユー八味覚糖株式会社内
- (72)発明者 山田 一郎
奈良県大和郡山市今国府町 1 2 3 番地の 8 ユー八味覚糖株式会社内
- Fターム(参考) 4B014 GB07 GG01 GG18 GQ10
4B041 LC03 LD02 LH02 LH03 LK23 LP12 LP25