

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11) 特許番号

特許第3405323号  
(P3405323)

(45) 発行日 平成15年5月12日(2003.5.12)

(24) 登録日 平成15年3月7日(2003.3.7)

(51) Int.Cl. <sup>7</sup>	識別記号	F I
A 2 3 G 3/00	1 0 1	A 2 3 G 3/00 1 0 1
A 2 3 L 1/05		A 2 3 L 1/04

請求項の数1(全4頁)

(21) 出願番号 特願2000-182538(P2000-182538)

(22) 出願日 平成12年6月19日(2000.6.19)

(65) 公開番号 特開2002-183(P2002-183A)

(43) 公開日 平成14年1月8日(2002.1.8)

審査請求日 平成13年12月7日(2001.12.7)

(73) 特許権者 390020178  
味覚糖株式会社  
大阪府大阪市中央区神崎町4番12号

(72) 発明者 山本 崇雄  
大阪市中央区神崎町4番12号 ユーハ味覚糖株式会社内

(72) 発明者 藤尾 愛子  
大阪市中央区神崎町4番12号 ユーハ味覚糖株式会社内

(74) 代理人 100074561  
弁理士 柳野 隆生

審査官 鈴木 美葉子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ソフトキャンディー

1

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】 固形分がゼラチンと1種以上の糖類からなり、かつ一粒の大きさが最終のソフトキャンディーの高さの20～80%で水分含有量が10～20重量%のグミが5～30重量%、中に分散されていることを特徴とするソフトキャンディー。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は新規なお菓子、さらに詳しくは新食感のおいしいソフトキャンディーを提供するものである。

【0002】

【従来の技術】本質的に固形分が糖類からなり水分含有量が6～20重量%の飴はソフトキャンディーとして広く食されてきた。しかるに近年、飴の中でもソフトキャン

2

ディーの販売量は年々下降の一途をたどっている。時代の要請に応えられないのは、いつまでも歯にくっついて離れないことが大きな要因であり、その解決策としては種々提案されてきた。そのうち大部分は添加剤による解決法であった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】ところがそういう解決法はソフトキャンディー自身のおいしさを阻害させることになってきた。本発明は、このような事情に鑑み、そのおいしさを損なわず歯付き防止性をも併せて向上させた新食感のソフトキャンディーを提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】前記目的を達成するため、ソフトキャンディーの中に添加剤として種々のもの

10

を加えるのではなく、何らかの固形物をその中に分散させるという方法を考え、この考えをソフトキャンディーに適用した。勿論、分散させる前記固形物はキャンディーの組成であるゼラチンや糖類に溶け込まず、かつ食感及び味がマッチングすることが必要である。本発明者は、種々検討した結果、グミがキャンディーと非常に良いマッチング性を有することを見だし、さらに、予めある一定の大きさに破碎しておいたグミをソフトキャンディーの製造工程途中で分散させることにより上記課題を解決できることを見出した。本発明はこれらの知見に基づいて完成されたものである。

【0005】すなわち、本発明は、固形分がゼラチンと1種以上の糖類からなり、かつ一粒の大きさが最終のソフトキャンディーの高さの20～80%で水分含有量が10～20重量%のグミが5～30重量%、中に分散されていることを特徴とするソフトキャンディーである。この際グミの含有量が5重量%以下の場合にはグミの食感が出てこないし、歯付き防止性の向上も図れない。又、グミの含有量が30重量%以上になると、ソフトキャンディー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。ソフトキャンディーの組成や香りにもよるが、グミの好ましい含有量は5～30重量%であり、より好ましくは10～20重量%である。

【0006】又、本発明のソフトキャンディーは、グミをその中に分散してなる固形分が1種以上の糖類からなり、水分含有量が6～20重量%であることが好ましい。この際、前記糖類としては、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、水飴及び粉飴のなかから選択された1種以上の糖類である。水分含有量が6重量%以下の場合にはソフト食感がなくなり、一方20重量%以上ではグミの分散がうまくいかない。より好ましい水分含有量の範囲は10～15重量%の範囲である。

【0007】本発明のグミが分散したソフトキャンディーは、まずソフトキャンディーの原材料を炊きあげることによって、均一にしたものをホッパーに入れ、その際予め破碎しておいたグミを適宜添加していくことで分散させることができる。ところが、グミが大きいとソフトキャンディーに成型するとき著しく外観を損なう。又小さすぎるとグミとしての存在感がなくなる。従って、破碎した一粒のグミの大きさは、最終のソフトキャンディーの高さの20～80%であることが好ましく、より好ましい範囲は30～70%の範囲である。

【0008】

【発明の実施の形態】以下、本発明のソフトキャンディーをさらに詳細に説明する。本発明のソフトキャンディーは、キャンディー生地と破碎グミを混練し、適宜な形状に成形したものである。それには、まず従来公知の製法によって所定の大きさに形成したグミを破碎機にかけ

て小さく破碎し、所定の粒度の破碎グミを製造する。また、キャンディー生地は、砂糖と水飴を混合溶解した後、濃縮し、それに酸味料や香料を添加して攪拌し、冷却した後、さらに混合して製造する。

【0009】そして、図1に示すように、二軸押出機Aに、前述のキャンディー生地と破碎グミをそれぞれ送りを調節しながら供給用コンベアB、Cで投入し、混練して所定の断面形状に押し出し、それを一定の長さに切断してグミ入りのソフトキャンディーを製造する。このように製造されたソフトキャンディー1を図2に示してある。本実施形態では、ソフトキャンディー1の形状は、縦横1cm、高さ5mmの四角形であり、キャンディー生地2の内部に破碎グミ3、が分散した形態となっている。尚、破碎グミの代わりに、予め小さく成形したグミを用いても良い。

【0010】

【実施例】

【0011】(実施例1)まず、次のようにして破碎グミを用意する。砂糖33部、水飴44部、ゼラチン13部、アラビアガム4.5部を加熱溶解後、減圧して濃縮する。これに、オレンジ果汁5部、酸味料0.4部、香料少量を添加して均一にする。一定の容量のスターチモールドに充填して乾燥後、デパウダー・オイリングする。次に破碎機にかけ平均径3mmまで破碎する。

【0012】一方、砂糖24部は、水飴37部、濃縮ヨーグルト8部、油脂6部、乳化剤0.4部を真空クッカーで水分5重量%まで煮詰める。ついでゼラチン2部、酸味料0.6部、香料0.3部を加圧ミキサーで混合する。フラッペ3.7部、フォンダント3部をニーダーで混和してから一晩エージングする。かくて得られたソフト生地と前記で用意した破碎グミをエクストルーダーで混合しつつ延引して1cm×0.5mm角に成形して包装する。このようにして得られたグミ入りソフトキャンディーは歯付きも改善された新しい食感のヨーグルト味のソフトキャンディーであった。

【0013】(実施例2)実施例1においてオレンジ果汁の代わりにクランベリー果汁を用いて実施例と同じようにしてソフトキャンディーを作った。白地に赤が散らばった見た目にもきれいな新食感のソフトキャンディーであった。

【0014】(実施例3、4)実施例1において濃縮ヨーグルトの代わりに濃縮クリームを用いて違った味のミルクソフトキャンディーを生地として使い、実施例1、2と同じグミを分散させたソフトキャンディーを作った。新食感のグミ入りソフトキャンディーとなった。

【0015】(実施例5)また、次のようにして破碎グミを用意する。砂糖28部、水飴42部、ゼラチン5.8部、ペクチン0.5部を加熱溶解後、減圧して濃縮する。これに、プルーンエキス20部、酸味料3.5部、香料少量を添加して均一にする。一定の容量のスターチ

モールドに充填して乾燥後、デパウダー・オイリングする。次に破碎機にかけ平均径 3 mm まで破碎する。

【0016】一方、砂糖 12 部、水飴 32 部、加糖練乳 22.5 部、粉乳 7 部、油脂 9 部、乳化剤 1.2 部を真空クッカーで水分 5 重量%まで煮詰める。ついで香料 1 部を混合する。フォンダント 33.3 部をニーダーで混和してから一晩エージングする。かくて得られたソフト生地と前記で用意した破碎グミをエクストルーダーで混合しつつ延引して 1 cm x 0.5 mm 角に成形して包装する。このようにして得られたグミ入りソフトキャンディーは歯付きも改善された新しい食感のキャラメル味のソフトキャンディーであった。

【0017】(実施例 6) また、次のようにして破碎グミを用意する。砂糖 32 部、水飴 47 部、ゼラチン 7.4 部、アラビアガム 2 部を加熱溶解後、減圧して濃縮する。これに、オレンジ果汁 8 部、酸味料 3 部、香料少量を添加して均一にする。一定の容量のスターチモールドに充填して乾燥後、デパウダー・オイリングする。次に破碎機にかけ平均径 8 mm まで破碎する。

【0018】一方、砂糖 15 部、水飴 25 部、加糖練乳 12 部、生クリーム 9 部、油脂 6.8 部、乳化剤 0.4 部を真空クッカーで水分 5 重量%まで煮詰める。ついでチョコレート 10 部、ゼラチン 0.4 部、香料 0.4 部を加圧ミキサーで混合する。フラッペ 7 部をニーダーで混和してから一瞬エージングする。かくて得られたソフト生地と前記で用意した破碎グミをエクストルーダーで混合しつつ延引して 1 cm x 0.5 mm 角に成形して包装する。このようにして得られたグミ入りソフトキャンディーは歯付きも改善された新しい食感のチョコレート味のソフトキャンディーであった。

【0019】(実施例 7) また、次のようにして破碎グミを用意する。砂糖 28 部、水飴 40 部、ゼラチン 12 \*

\* 部、アラビアガム 14.3 部を加熱溶解後、減圧して濃縮する。これに、酸味料 4 部、イチゴ香料 1.5 部、色素少量を添加して均一にする。一定の容量のスターチモールドに充填して乾燥後、デパウダー・オイリングする。次に破碎機にかけ平均径 3 mm まで破碎する。

【0020】一方、砂糖 28 部、水飴 40 部、加糖練乳 25 部、油脂 3.1 部、乳化剤 0.3 部を真空クッカーで水分 5 重量%まで煮詰める。ついで香料 0.6 部を加圧ミキサーで混合し一晩エージングする。かくて得られたソフト生地と前記で用意した破碎クミをエクストルーダーで混合しつつ延引して 1 cm x 0.5 mm 角に成形して包装する。このようにして得られたグミ入りソフトキャンディーは歯付きも改善された新しい食感のミルク味のソフトキャンディーであった。

【0021】

【発明の効果】以上の説明から明らかなように、本発明による新規なソフトキャンディーは、おいしくて歯付きの改良された新しい食感のソフトキャンディーを提供するものである。

【図面の簡単な説明】

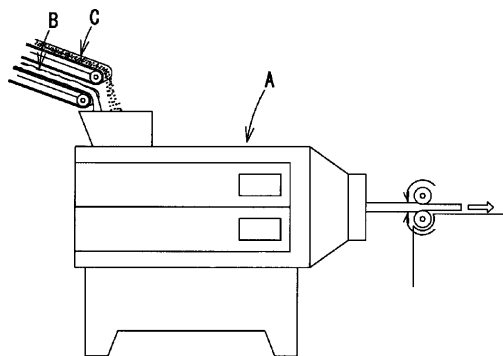
【図 1】キャンディー生地と破碎グミを混練して所定の断面形状に成形するための二軸押出機を示す説明図である。

【図 2】本発明のソフトキャンディーの断面図である。

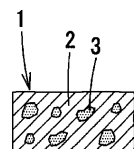
【符号の説明】

- A 二軸押出機
- B キャンディー生地の供給用コンベア
- C 破碎グミの供給用コンベア
- 1 ソフトキャンディー
- 2 キャンディー生地
- 3 破碎グミ

【図 1】



【図 2】



フロントページの続き

- (56)参考文献 特開 平4 - 370063 (JP, A)  
特開 平10 - 56 (JP, A)  
特開 平8 - 308497 (JP, A)  
特開2000 - 125769 (JP, A)  
特開 平5 - 68481 (JP, A)  
実開 平8 - 1130 (JP, U)

10

(58)調査した分野(Int.Cl.<sup>7</sup>, DB名)

A23G 1/00 9/30

食品関連文献情報(食ネット)

JICSTファイル(JOIS)

WPI(DIALOG)

FOODLINE(DIALOG)

Foods Adlibra(DIALOG)

Food Sci. & Tech. Abs  
(DIALOG)

20