

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第3部門第3区分

【発行日】平成29年2月23日(2017.2.23)

【公表番号】特表2014-512422(P2014-512422A)

【公表日】平成26年5月22日(2014.5.22)

【年通号数】公開・登録公報2014-027

【出願番号】特願2013-557827(P2013-557827)

【国際特許分類】

C 08 J	7/04	(2006.01)
C 08 L	27/08	(2006.01)
C 08 L	33/10	(2006.01)
C 08 L	75/04	(2006.01)
C 08 K	3/34	(2006.01)
B 32 B	27/00	(2006.01)

【F I】

C 08 J	7/04	C E U R
C 08 J	7/04	C F G
C 08 J	7/04	C F D
C 08 J	7/04	C E P
C 08 J	7/04	C F F
C 08 L	27/08	
C 08 L	33/10	
C 08 L	75/04	
C 08 K	3/34	
B 32 B	27/00	H
B 32 B	27/00	M

【誤訳訂正書】

【提出日】平成29年1月18日(2017.1.18)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

ナイロンフィルム、ポリ乳酸フィルム、および再生セルロースフィルムからなる群より選択される湿度依存性透過性フィルム(60)；及び

湿度依存性透過性フィルム(60)の少なくとも1つの表面上の、
ポリ塩化ビニリデン(PVdC)ポリマー中に分散しているナノクレイの被覆材料(65)
)を含む外側被覆であって、前記被覆材料(65)が重なっている層を含まずに形成され
ている外側被覆；

を含み、

前記湿度依存性透過性フィルム(60)は、相対湿度70%超95%以下における水蒸
気透過速度が、相対湿度0%～70%のときの水蒸気透過速度よりも大きく、

前記ポリマーは23において100%よりも大きな極限伸びを有するポリマーである

、

ヒートシール可能な食品包装フィルム(55)。

【請求項2】

被覆材料(65)のナノクレイ含量がPVdCポリマーの0.2重量%～5重量%の量である、請求項1に記載のヒートシール可能な食品包装フィルム(55)。

【請求項3】

15重量%～50重量%の固形分含量を有するエマルジョンを用いて被覆材料(65)が湿度依存性透過性フィルム(60)に施されている、請求項1に記載のヒートシール可能な食品包装フィルム(55)。

【請求項4】

被覆材料(65)がエマルジョンの固形分含量の0.25重量%～5.0重量%の量の抗ブロッキング剤を更に含む、請求項3に記載のヒートシール可能な食品包装フィルム(55)。

【請求項5】

被覆材料(65)がエマルジョンの固形分含量の0.5重量%～2.0重量%の量の曇り防止組成物を更に含む、請求項4に記載のヒートシール可能な食品包装フィルム(55)。

【請求項6】

ナイロンフィルム、ポリ乳酸フィルム、および再生セルロースフィルムからなる群より選択される湿度依存性透過性フィルム(60)を与え；

湿度依存性透過性フィルム(60)の少なくとも1つの表面を、

ポリ塩化ビニリデン(PVdC)ポリマー中に分散しているナノクレイの被覆材料(65)で被覆して被覆フィルムを与え；そして

被覆フィルムを二軸配向する；

ことを含み；

前記湿度依存性透過性フィルム(60)は、相対湿度70%超95%以下における水蒸気透過速度が、相対湿度0%～70%のときの水蒸気透過速度よりも大きく、

前記ポリマーは23において100%よりも大きな極限伸びを有するポリマーである

、ヒートシール可能な食品包装フィルム(55)の製造方法。

【請求項7】

湿度依存性透過性フィルム(60)の少なくとも1つの表面を、PVdCポリマー中に分散しているナノクレイを含む被覆材料(65)で被覆する工程において、ナノクレイをPVdCポリマーの0.2重量%～5重量%の量で分散させる、請求項6に記載の方法。

【請求項8】

被覆工程が、15重量%～50重量%の固形分含量を有するエマルジョンを用いて湿度依存性透過性フィルム(60)の少なくとも1つの表面を被覆することを含む、請求項6に記載の方法。

【請求項9】

ナイロンフィルム、ポリ乳酸フィルム、および再生セルロースフィルムからなる群より選択される湿度依存性透過性フィルム(60)；及び

湿度依存性透過性フィルム(60)の少なくとも1つの表面上の、

ポリ塩化ビニリデン(PVdC)ポリマー中に分散しているナノクレイの被覆材料(65)を含む外側被覆；

を含むヒートシール可能な食品包装フィルム(55)を含み；

前記湿度依存性透過性フィルム(60)は、相対湿度70%超95%以下における水蒸気透過速度が、相対湿度0%～70%のときの水蒸気透過速度よりも大きく、

前記ポリマーは23において100%よりも大きな極限伸びを有するポリマーである

、ヒートシール可能な食品包装フィルム(55)がヒートシールされて食品パッケージ(70、100)を形成している食品パッケージ(70、100)。

【請求項10】

前記ナノクレイ含量がPVdCポリマーの0.2重量%～5重量%の量である、請求項

9に記載の食品パッケージ。

【誤訳訂正2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0018

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0018】

[0020]他の代表的な態様によれば、湿度依存性透過性フィルムは、ポリ乳酸（P L A）フィルムであってよい。P L Aは、コーンスターク（米国内）、タピオカ製品（殆どはアジアにおける根、チップ、又はデンプン）、或いはサトウキビ（世界の残りの部分）のような再生可能資源から誘導される熱可塑性脂肪族ポリエステルである。P L Aフィルムは、例えばNature Works LLC (Minnetonka, Minnesota) から商業的に入手できる。他の代表的な態様においては、再生セルロールフィルムを湿度依存性透過性フィルムとして用いることができる。