

【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 1 部門第 1 区分

【発行日】平成29年10月19日 (2017.10.19)

【公開番号】特開2016-86719(P2016-86719A)

【公開日】平成28年5月23日 (2016.5.23)

【年通号数】公開・登録公報2016-031

【出願番号】特願2014-224059(P2014-224059)

【国際特許分類】

A 2 3 B 7/148 (2006.01)

【F I】

A 2 3 B 7/148

【手続補正書】

【提出日】平成29年8月29日 (2017.8.29)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

カット野菜をオゾン水に接触させて前記カット野菜を殺菌する殺菌工程と、
前記殺菌工程において殺菌された前記カット野菜を、40 ～ 60 の温水に接触させてヒートショック処理を行うヒートショック工程と、
前記ヒートショック工程においてヒートショック処理された前記カット野菜を包装材料によって包装してパック野菜を得る包装工程と、
前記パック野菜を0 ～ 7 の温度環境下で保存する保存工程と、を含むことを特徴とする、パック野菜の生産方法。

【請求項 2】

前記包装工程は、酸素及び二酸化炭素のうちの少なくとも一方の濃度が制御された雰囲気で行われることを特徴とする、請求項 1 に記載のパック野菜の生産方法。

【請求項 3】

前記包装工程において、包装される前記カット野菜の呼吸量が、前記包装材料を透過する酸素量以上となるように、包装される前記カット野菜の質量及び前記包装材料の材質が決定されていることを特徴とする、請求項 1 又は 2 に記載のパック野菜の生産方法。

【請求項 4】

前記包装工程において、前記包装材料の内部の酸素濃度が10体積%以下、及び、前記包装材料の内部の二酸化炭素濃度が5体積%以上のうちの少なくとも一方の雰囲気となるように、前記包装工程が行われることを特徴とする、請求項 1 ～ 3 の何れか 1 項に記載のパック野菜の生産方法。

【請求項 5】

前記包装工程は、前記包装材料の内部が真空状態になるように行われることを特徴とする、請求項 1 ～ 3 の何れか 1 項に記載のパック野菜の生産方法。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】

本発明者らは前記課題を解決するために鋭意検討した結果、以下の知見を見出した。即ち、本発明は、カット野菜をオゾン水に接触させて前記カット野菜を殺菌する殺菌工程と、前記殺菌工程において殺菌された前記カット野菜を、40 ～ 60 の温水に接触させてヒートショック処理を行うヒートショック工程と、前記ヒートショック工程においてヒートショック処理された前記カット野菜を包装材によって包装してパック野菜を得る包装工程と、前記パック野菜を0 ～ 7 の温度環境下で保存する保存工程と、を含むことを特徴とする、パック野菜の生産方法に関する。