

【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20年7月3日(2008.7.3)

【公開番号】特開2007-61015(P2007-61015A)

【公開日】平成19年3月15日(2007.3.15)

【年通号数】公開・登録公報2007-010

【出願番号】特願2005-252284(P2005-252284)

【国際特許分類】

A 23 L 1/221 (2006.01)

【F I】

A 23 L 1/221 A

【手続補正書】

【提出日】平成20年5月8日(2008.5.8)

【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】

酸素濃度3%以下の低酸素若しくは無酸素条件の密閉系下において、飽和水蒸気若しくは過熱水蒸気のいずれか又はこれらの組み合わせにて処理してなる香辛料。

【請求項2】

酸素濃度3%以下の低酸素若しくは無酸素条件の密閉系下において、110～400に加熱した過熱水蒸気を噴射処理してなる香辛料。

【請求項3】

処理に付す香辛料が、香辛料そのまま、又は予め香辛料を油脂と混合若しくは香辛料に油脂をコーティングしてなる香辛料である請求項1又は2記載の香辛料。

【請求項4】

請求項1～3のいずれか1項記載の香辛料を、加工食品を含めた食品に用いてなる食品。

【請求項5】

酸素濃度3%以下の低酸素若しくは無酸素条件下において、飽和水蒸気若しくは過熱水蒸気にて処理してなる香辛料の加工方法。

【請求項6】

酸素濃度3%以下の低酸素若しくは無酸素条件下において、110～400に加熱した過熱水蒸気を噴射処理してなる香辛料の加工方法。

【請求項7】

処理に付す香辛料が、香辛料そのまま、又は予め香辛料を油脂と混合若しくは香辛料に油脂を噴霧コーティングしてなる香辛料である請求項5又は6記載の香辛料の加工方法。