

【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31年3月28日(2019.3.28)

【公開番号】特開2017-55762(P2017-55762A)

【公開日】平成29年3月23日(2017.3.23)

【年通号数】公開・登録公報2017-012

【出願番号】特願2016-180195(P2016-180195)

【国際特許分類】

A 2 3 L	5/10	(2016.01)
A 2 3 L	3/18	(2006.01)
A 2 3 L	19/00	(2016.01)
A 2 3 L	3/365	(2006.01)
A 2 3 L	17/40	(2016.01)
A 2 3 B	7/10	(2006.01)
A 2 3 L	13/00	(2016.01)

【F I】

A 2 3 L	5/10	
A 2 3 L	3/18	
A 2 3 L	19/00	B
A 2 3 L	3/365	Z
A 2 3 L	17/40	A
A 2 3 B	7/10	A
A 2 3 L	13/00	A

【手続補正書】

【提出日】平成31年2月15日(2019.2.15)

【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】

冷凍食品の製造方法であって、

(1) 食材を食材加工システムで加工する工程と、

(2) 加工された食材を冷凍する工程と

を包含し、前記食材加工システムは、

食材を間接的に加温する加温機構を備える加温部と、

該加温部によって加温された該食材を冷却する冷却機構を備える冷却部と、

該加温部および該冷却部を通って該食材を搬送する搬送部と

を備え、該加温機構は該搬送部の下方にのみ存在し、熱を媒介する物質を下向きに放出するように構成され、該加温部は、該搬送部ではない方向に風を送るように構成されている送風機構を備える、製造方法。

【請求項2】

工程(1)において前記冷却部による冷却後の前記食材の中心温度は0未満である、請求項1に記載の製造方法。

【請求項3】

前記加温部は前記搬送部近傍に温度センサーを備え、該温度センサーによって前記加温機構の駆動が制御される、請求項2に記載の製造方法。

【請求項 4】

前記温度センサーによって前記加温機構が間欠的に駆動される、請求項3に記載の製造方法。

【請求項 5】

前記搬送部は貫通孔を備える、請求項1～4のいずれか1項に記載の製造方法。

【請求項 6】

前記加温部が、前記食材を45～90に加温するように構成される、請求項1～5のいずれか1項に記載の製造方法。

【請求項 7】

前記冷凍食品が冷凍カットフルーツまたは冷凍カット野菜である、請求項1～6のいずれか一項に記載の製造方法。