

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公表特許公報(A)

(11) 特許出願公表番号

特表2007-506415

(P2007-506415A)

(43) 公表日 平成19年3月22日(2007.3.22)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A 2 1 D 6/00 (2006.01)	A 2 1 D 6/00	4 B O 3 2
A 4 7 J 37/01 (2006.01)	A 4 7 J 37/01	4 B O 4 0
B 6 5 D 81/34 (2006.01)	B 6 5 D 81/34	Z

審査請求 未請求 予備審査請求 未請求 (全 38 頁)

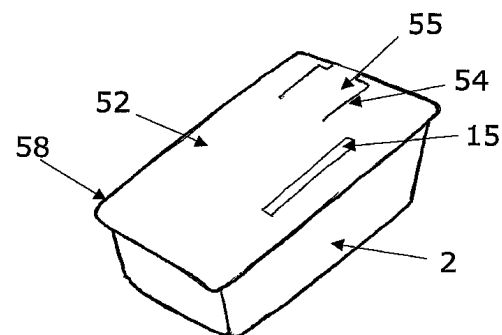
(21) 出願番号	特願2006-527281 (P2006-527281)	(71) 出願人	306041662
(86) (22) 出願日	平成16年9月24日 (2004. 9. 24)		アンゲル, フレミング
(85) 翻訳文提出日	平成18年5月24日 (2006. 5. 24)		デンマーク 5 2 3 0 オーデンセ エム
(86) 国際出願番号	PCT/DK2004/000653		, エルホルムスヴェンゲト 2 7
(87) 国際公開番号	W02005/029964	(71) 出願人	306041673
(87) 国際公開日	平成17年4月7日 (2005. 4. 7)		エリクセン, ペーター
(31) 優先権主張番号	PA200301398		デンマーク DK-1 2 5 4 クペンハウ
(32) 優先日	平成15年9月26日 (2003. 9. 26)		ン ケー, 2, リレ ストラントストレー
(33) 優先権主張国	デンマーク (DK)		デ 2
(31) 優先権主張番号	PA200301399	(71) 出願人	306041684
(32) 優先日	平成15年9月26日 (2003. 9. 26)		モルハ, ヤコブ, セバスチャン, ルナウ
(33) 優先権主張国	デンマーク (DK)		デンマーク 3 3 0 0 ヴェールロセ, ソ
(31) 優先権主張番号	PA200400927		ヴァングス アレ 6
(32) 優先日	平成16年6月15日 (2004. 6. 15)		
(33) 優先権主張国	デンマーク (DK)		

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 焼成缶として使用可能な予め充填されたパック及び該パック内に予め充填される原料用のレシピ

(57) 【要約】

本発明は、その第一の態様において、パック（１）、好ましくは使い捨てパックであって、焼成原料を含有することができる、パン及び／又はケーキ生地を振る又はかき混ぜることができる、且つパン及び／又はケーキ生地を焼成することができるパックに関する。第二の態様において、本発明は、パン及び／又はケーキ生地を生成する方法に関する。本発明の狙いは、さらなる補助を必要とすることなく、焼成を容易且つ快適なものにすることである。



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

第一の部分及び第二の部分を有する容器から成る、食品原料用パックであって、
前記第二の部分は前記第一の部分から取り外し可能であり、それにより、前記容器内への開口部を提供し、

前記第一の部分は、上限 300℃まで、例えば上限 250℃まで又は上限 200℃までの温度に耐性である 1 つ又は複数の材料から作られ、それにより、前記第一の部分を焼成缶として使用することを可能にし、

前記パックは、該パック内に含有される原料を、前記第二の部分を取り除く前に該パック内に維持するようになっており、該パックは、パン及び／又はケーキ生地を生成するための原料を含有することが好ましい、
食品原料用パック。 10

【請求項 2】

前記第二の部分が前記第一の部分と同じ材料で作られる、請求項 1 に記載の食品原料用パック。

【請求項 3】

前記第二の部分が蓋を含み、該蓋は、取り外し／開封時に、該蓋により閉鎖可能な開口部を提供し、前記第二の部分は、ボール紙、プラスチック又は金属箔等の材料で作られることが好ましい、請求項 1 又は 2 に記載の食品原料用パック。

【請求項 4】

前記蓋と前記パックとの間の密封が、Ｏリング、溶着部、テープ及び／又は糊により提供且つ／又は増強される、請求項 3 に記載の食品原料用パック。 20

【請求項 5】

前記蓋が、前記パックの折り畳み可能な部分に設けられ、該折り畳み可能な部分は、前記蓋を、前記第一の部分の外表面下に押し下げることができるように折り畳まれるようになっている、請求項 3 又は 4 に記載の食品原料用パック。

【請求項 6】

前記蓋が、該蓋を前記パックの外表面上方の位置に指を使用して引き抜くための握り手段を備える、請求項 5 に記載の食品原料用パック。

【請求項 7】

前記パックに添加される液体の量を計測するための計測装置をさらに備える、請求項 1 ～ 6 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。 30

【請求項 8】

前記計測装置が、前記第一の部分及び／又は前記第二の部分内に備えられる透明な構成要素を含み、該透明な構成要素を介して、前記パック内に存在する液体の高さが特定され得、前記透明な部分は可視的な目盛を備えることが好ましい、請求項 7 に記載の食品原料用パック。

【請求項 9】

前記計測装置が、過剰な液体が前記容器から離れ得るオーバフロー開口部を備える、請求項 7 又は 8 に記載の食品原料用パック。 40

【請求項 10】

前記パックの内部が、1 つ又は複数の密封部材によってお互いがそれぞれ密封されている区分に分割される、請求項 1 ～ 9 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 11】

前記区分の 1 つが、前記開口部と液体連通する、請求項 10 に記載の食品原料用パック。

【請求項 12】

前記区分が、イーストを含有する前記開口部と液体連通している、請求項 11 に記載の食品原料用パック。

【請求項 13】

前記開口部と液体連通している前記区分の容積が、前記パックに添加される液体の量に対応する容積を有する、請求項 11 又は 12 に記載の食品原料用パック。

【請求項 14】

前記 1 つ又は複数の密封部材が、液体を前記容器に添加すること、並びに／又は、前記パックを液体が該パックに添加された後に振ること及び／若しくはかき混ぜることの結果、壊れる、請求項 10～13 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 15】

前記密封部材が、液体可溶性材料から作られる、請求項 10～14 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 16】

前記第二の部分が、取り外されたときに、前記パック内への開口部を提供する切り取り区分を備える、請求項 1～15 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 17】

前記切り取り区分が、前記パックの総外面積の $1/10$ より大きい、例えば $2/10$ より大きい、好ましくは $3/10$ より大きい、例えば $4/10$ より大きい、好ましくは $5/10$ より大きい、例えば $6/10$ より大きい、 $7/10$ より大きくさえあり、且つ実施の形態によっては $8/10$ より大きく、例えば $9/10$ より大きくさえある面積を有する開口部を提供する、請求項 16 に記載の食品原料用パック。

【請求項 18】

前記パックの前記容積が、0.1～5リットルの範囲、例えば0.2～4リットルの範囲、好ましくは0.3～3リットルの範囲、例えば0.4～2リットルの範囲、好ましくは0.5～1リットルの範囲である、請求項 1～17 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 19】

前記パックが、折り畳み可能であるように、柔軟な材料で作られる、請求項 1～18 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 20】

前記パックが、前記第二の部分を取り外す前は、液密性である、請求項 1～19 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 21】

前記パックが、使用時まで焼成原料を保存するために液密的に密封される、請求項 1～20 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 22】

前記第一の部分が開口空洞を備え、該第二の部分が、前記空洞の開口部を覆っている蓋を備え、前記第一の部分と前記第二の部分は、前記パックを、1 つ又は複数の別個の容器内に保管される 1 つ又は複数の原料で充填した後結合されることが好ましい、食品原料用パックであって、

前記第二の部分が、

開口部を確定する破り開け折り蓋を確定する切り込み線であって、液体を添加することができる前記蓋の一部で再閉鎖可能であることが好ましい、切り込み線と、

透明な部分を備える計測装置であって、これを介して、前記パック内に存在する液体の高さを特定し得、前記透明な部分は可視的な目盛を備えることが好ましい、計測装置とを備え、前記 1 つ又は複数の容器は、前記空洞内に、前記破り開け折り蓋の開封の結果、これらの容器が破り開けられるように配置される、請求項 1～21 のいずれか 1 項に記載の食品原料用パック。

【請求項 23】

1 つ又は複数の原料を含有する前記 1 つ又は複数の容器が、前記パックの内側、好ましくは前記第二の部分及び／又は前記第一の部分と前記第二の部分とが結合する領域内に付着され、それにより、前記破り開け折り蓋が開けられたとき、前記 1 つ又は複数の容器内に含有される前記原料が前記他の原料に添加される、請求項 22 に記載の食品原料用パッ

10

20

30

40

50

ク。

【請求項 2 4】

前記 1 つ又は複数の容器が、伸長された形状を有し、且つ、前記破り開け折り蓋に付着した 1 つの端及び前記破り開け折り蓋から離れた前記パックに付着するもう一方の端を、好ましくは前記第一の部分と前記第二の部分とが結合する領域内に有する、請求項 2 3 に記載の食品原料用パック。

【請求項 2 5】

前記 1 つ又は複数の容器が、その長手方向が、該容器の長手方向に対して、約 90°、例えば約 85°、例えば約 80°、例えば約 75°、例えば約 70°、例えば約 65°、例えば約 60°、例えば約 55°、例えば約 50°、例えば約 45°、例えば約 40°、
例えば約 35°、例えば約 30°、例えば約 25°、例えば約 20°、例えば約 15°、
例えば約 10°、例えば約 5°、例えば約 0°の角度で位置する、請求項 2 4 に記載の食品原料用パック。

10

【請求項 2 6】

焼成原料で予め充填されたパックを使用する、パン及び／又はケーキ生地を生成する方法であって、

液体を、好ましくは原料と液体との間の適正な比率、例えば所定の比率で、前記パックに添加すること、

次いで、前記パック内で前記原料及び前記液体を振ること及び／又はかき混ぜること、
及び

20

最終的に、前記パックの前記第一の部分内に生成された生地を焼成すること
を含む、パン及び／又はケーキ生地を生成する方法。

【請求項 2 7】

前記液体が、該液体と前記他の原料との間の重量比が 1 : 0.5 と 1 : 2.5 の間になるような量で添加される、請求項 2 6 に記載のパン及び／又はケーキ生地を生成する方法。

【請求項 2 8】

前記原料の 1 つが、膨張剤である、請求項 2 6 又は 2 7 に記載のパン及び／又はケーキ生地を生成する方法。

【請求項 2 9】

前記液体が、前記他の原料のすくなくとも 75 重量%が混合された後に前記容器に添加される、請求項 2 6 ~ 2 8 のいずれか 1 項に記載のパン及び／又はケーキ生地を生成する方法。

30

【請求項 3 0】

前記パックが、請求項 1 ~ 2 5 のいずれか 1 項に記載のパックである、請求項 2 6 ~ 2 9 のいずれか 1 項に記載のパン及び／又はケーキ生地を生成する方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、その第一の態様において、パック、好ましくは使い捨てパックであって、焼成原料を含有することができ、パン及び／又はケーキ生地を振り混ぜる又はかき混ぜることができ、且つパン及び／又はケーキ生地を焼成することができるパックに関する。第二の態様において、本発明は、パン及び／又はケーキ生地を生成する方法に関する。本発明の狙いは、さらなる補助を必要とすることなく、焼成を容易且つ快適なものにすることである。

40

【背景技術】

【0002】

[発明の背景]

焼成原料、例えば、小麦粉、イースト、油脂、砂糖及び塩等用の従来技術の使い捨てパックの使用には、原料を容器に移動させること、液体を添加すること、及び原料を混合す

50

ることが必要とされる。水等の液体が第一の原料として量り分けられ、次いで他の原料がそこに添加された後、混合される。混合の後、少なくともそのケーキ又はパン生地はテーブル上で混練され、焼成缶に移動される。混練の目的は、ケーキ又はパン生地の中で弾性ネットワークが生成されるように、タンパク質、すなわちグルテンに影響を与えることである。このネットワークは、イーストが二酸化炭素を生成するのに従って徐々に引き伸ばされる。このネットワークは、ケーキ又はパン生地が膨らむ能力（さもなければ二酸化炭素が逃げてしまう）の基となっている。焼成缶に油を引くこと、並びに使用後に焼成缶又は焼成容器等を洗浄することが必要である。さらに、焼成されたばかりのパン及び／又はケーキを、そのパン及び／又はケーキの形状を破壊することなく焼成缶から離すことは困難であり得る。

10

【0003】

いくつかの試みが、パン製造を改良するために、特に、パン製造に使用される機械を改良するために、行われてきた。例えば、ドイツ特許である特許文献1は、混合機中で混練することによりケーキ又はパン生地が生成される、パンを生成する方法を開示している。この混合機は、混合機を使用後に自動的に洗浄するシステムを備える。このドイツ特許による方法の狙いは、生地の手動混練を回避すること、及びそれに続く混合機の掃除を軽減させることである。この特許は、パンを作ること、より容易にしたいと望まれるような面倒且つ要求の多いプロセスであることを示している。

【0004】

従来のパック及び缶は、3つの異なる形状を示す図2a～図2cにおいて概略的に示されるように、多くの異なる様式に形成される。図2aは、紙製の従来技術焼成缶であり、図2bは鋼鉄製の従来技術焼成缶であり、図2cは小麦粉用の従来技術のペーパーパックである。

20

【特許文献1】EP-P50625308

【発明の開示】

【課題を解決するための手段】

【0005】

〔発明の概要〕

本発明は、その第一の態様において、食品原料（food ingredient）用のパックに関する。その好ましい実施の形態は、第一の部分及び第二の部分を含む容器から成ることが好ましく、第二の部分は第一の部分から取り外し可能であり、それにより、容器内への開口部を提供し、第一の部分は、上限300℃まで、例えば上限250℃まで、例えば上限200℃まで、好ましくは170℃と300℃の間の温度に耐性である1つ又は複数の材料から作られ、それにより、第一の部分を焼成缶として使用することを可能にする。このパックは、パック内に含有される原料を、第二の部分を取り除く前にパック内に維持するようになっており、パックは、パン及び／又はケーキ生地を生成するための原料を含有することが好ましい。

30

【0006】

本明細書中において検討されるような材料を使用することにより、本発明の好ましい実施の形態によるパックを使用して、焼成原料を保管し、焼成原料を液体と混合し、さらに、焼成缶として役立ててよい。

40

【0007】

本発明の好ましい実施の形態によると、パックは真空包装されるか、又は通常は気密包装されてよい。さらに、又は代替としては、パック内に含有される原料は、個別に真空包装されてよい。これらの措置により、原料の有効期間が大いに増強され得る。

【0008】

本発明を用いると、通常、焼成原料をパックから容器に、及び生地を容器から焼成缶に移動させることはもはや必要なくなる。さらに、焼成生地を生成するプロセス及び焼成は、焼成缶に油を引くこと、並びに焼成後の食器洗い及びテーブルの掃除等を含まない。また、種々の容器中での混合又はテーブル上での混練によって、生地がこぼれたり、使い残

50

されたりすることはほとんどない。さらに、生地は、不潔であり得る器材又は手にさらされないという事実によって、非常に高いレベルの衛生状態が得られる。

【0009】

本発明によると、生地を、スプーン又は棒等を使用して、振り混ぜるか、又はかき混ぜ得ることが好ましい。どちらの場合も、液体を、乾燥原料がパックに添加された後に添加することが好ましく、得られる生地は通常かなり湿っており、パック内で焼成することができる。

【0010】

水、牛乳及び／又は油等の液体は、パック内に含有される原料に添加される。原料及び液体を有するパックを振るか、又はかき混ぜて、パン及び／又はケーキ生地になるミックスをもたらす。次いで、このケーキ又はパン生地を含有するパックを、焼成用の熱風オーブン、又は従来のオーブン内に置いた後、必要ならば、このケーキ又はパン生地を膨らませてよい。作りたてのパン及び／又はケーキは、焼成缶を引き裂くことにより、容易に焼成缶から離れ得る。

【0011】

本発明による、典型的且つ好ましいパック用の材料、特にその第一の部分用の材料は、パック内に保管される原料、乾燥していても湿っていてもよいが、長期間、例えば上限2年又は上限3年にわたって保存され得る、物質(matter)及び風味を失う(liberate)ことなく上限300℃まで、例えば上限250℃までの高温に耐えることができ、焼成した物から容易に離れることを容易にし、且つ使用後は容易に使い捨てることのできるような種類の材料を含む。好適且つ好ましい材料として、ボール紙、紙、プラスチック、ホイル、ワックス、金属箔及びシリコン等を、種々の変異形、組み合わせ及び厚さで含む。本発明によるパックは、多くの異なる形状、サイズ及び外見を有し得る。特に好ましい実施の形態において、第二の部分は、第一の部分と類似した又は同じ材料から作られる。

【0012】

第二の部分は、好ましい実施の形態において、取り外し／開封時に蓋により閉鎖可能であり得る開口部を提供する、蓋を含む。さらに、蓋とパックとの間の密封を、Oリング、糊若しくはテープにより、又は併せて融解することにより、提供且つ／又は増強し得ることが好ましい。特に好ましい実施の形態において、蓋は、パックの折り畳み可能な部分上に設けられ得ることが好ましく、この折り畳み可能な部分は、蓋を、第一の部分及び／又は第二の部分の外表面下に押し下げることができるよう折り畳まれるようになり得ることが好ましい。有利には、蓋は、蓋をパックの外表面上方の位置に指を使用して引き抜くための握り手段を備えていてよい。

【0013】

パックは、パックに添加される液体の量を計測するための計測装置を備え得ることが好ましい。好ましい実施の形態において、計測装置は、第一の部分及び／又は第二の部分内に備えられる透明な構成要素を備え得ることが好ましく、この透明部分を介して、パック内に存在する液体の高さが特定され得る。この透明部分は、可視的な目盛を備えることが好ましい。代替として又はこれと組み合わせて、計測装置は、過剰な液体が容器から離れ得るオーバフロー開口部を備え得ることが好ましい。オーバフロー開口部は、例えば蓋等によって閉鎖可能であり得ることが好ましく、それにより、それに続くパックを振ることの結果としての開口部からの流出を防ぐ。代替として又はこれと組み合わせて、液体の量は、本発明の実施の形態に従う計量カップにより計測することができる。

【0014】

パックの好ましい実施の形態において、パックの内部は、1つ又は複数の密封部材によってお互いがそれぞれ密封されている区分に分割され得る。特に、区分の1つは、開口部と液体連通し得、この区分は、例えばイーストを含有し得ることが好ましい。次いで、イーストは、押すこと、持ち上げること又はひねることにより蓋が開けられていると、他の原料中に落とされ得る。

【0015】

10

20

30

40

50

開口部と液体連通している区分は、パックに添加される液体の量に対応する容積を有し得ることが好ましい。1つ又は複数の密封部材は、液体を容器に添加すること、パックを液体がパックに添加された後に引っ張ること及び／又は振ることの結果、壊れるようになっていることが好ましい。特に好ましい実施の形態において、1つ又は複数の密封部材は、液体可溶性材料から作られ得る。

【0016】

第二の部分は、取り外されたときに、パック内への開口部を提供する切り取り区分を備え得ることが好ましい。好ましくは、切り取り区分は、パックの総外面積の1/10より大きい、例えば2/10より大きい、好ましくは3/10より大きい、例えば4/10より大きい、好ましくは5/10より大きい、例えば6/10より大きい、7/10より大きくさえあり、且つ実施の形態によっては8/10より大きく、例えば9/10より大きくさえある面積を有する開口部を提供する。代替として又はこれと組み合わせて、パックは、生地が呼吸することを可能にし得る1つ又は複数の呼吸開口部を備えてよく、これにより、パック内部と周囲との間で気体を交換することが可能になる。これらの呼吸開口部は、使用時までパックが周囲から密封されたままであり得るように、初めは切り取りホイルで覆われ得る。

【0017】

パックの容積は、0.1～5リットルの範囲内、例えば0.2～4リットルの範囲内、好ましくは0.3～3リットルの範囲内、例えば0.4～2リットルの範囲内、好ましくは0.5～1.5リットルの範囲内、例えば0.5～1リットルの範囲内であり得ることが好ましい。

【0018】

特に好ましい実施の形態によると、パックは、パックが折り畳み可能であるように、柔軟な材料で作られ得る。

【0019】

好ましい実施の形態において、パックは、第二の部分を取り外す前は、液体密封性である。

【0020】

パックは、使用時まで焼成原料を保存するために液体密封的に密封されることが好ましい。

【0021】

本発明によるパックの特に好ましい実施の形態において、第一の部分は、開口空洞を備え、第二の部分は、この空洞の開口部を覆っている蓋を備え、第一の部分及び第二の部分は、パックを、原料（そのうちの1つ又は複数が、1つ又は複数の別個の容器内に保管される）で充填した後結合されることが好ましい。第二の部分は、開口部を画成する破り開け折り蓋を画成する切り込み線であって、液体を添加することができる蓋の一部で再閉鎖可能であることが好ましい、切り込み線と、透明な部分を備える計測装置であって、これを介して、パック内に存在する液体の高さを特定し得、透明な部分は可視的な目盛を備えることが好ましい、計測装置とを備え、1つ又は複数の容器は、空洞内に、破り開け折り蓋の開封の結果、これらの容器が破り開けられるように配置される。

【0022】

さらに、1つ又は複数の原料を含有する1つ又は複数の容器は、パックの内側、好ましくは第二の部分及び／又は第一の部分と第二の部分とが結合する領域内に付着され、それにより、破り開け折り蓋が開けられたとき、1つ又は複数の容器内に含有される原料が他の原料に添加され得ることが好ましい。

【0023】

加えて、1つ又は複数の容器は、好ましくは伸長された形状を有し、且つ、破り開け折り蓋に付着した1つの端及び破り開け折り蓋から離れたパックに付着するもう一方の端を、好ましくは第一の部分と第二の部分とが結合する領域内に有し得る。

【0024】

10

20

30

40

50

1つ又は複数の容器は、その長手方向が、容器の長手方向に対して、約90°、例えば約85°、例えば約80°、例えば約75°、例えば約70°、例えば約65°、例えば約60°、例えば約55°、例えば約50°、例えば約45°、例えば約40°、例えば約35°、例えば約30°、例えば約25°、例えば約20°、例えば約15°、例えば約10°、例えば約5°、例えば約0°の角度で位置し得ることが好ましい。

【0025】

本発明の第二の態様は、閉鎖された、例えば密封された容器内に含有される液体及び原料を振り混ぜて又はかき混ぜて、パン及び／又はケーキ生地にするることによるレシピに関する。特に、第二の態様は、焼成原料が予め充填されているパックを使用して、パン及び／又はケーキ生地を生成する方法に関することが好ましく、この方法は、液体をパックに添加すること及びこのパックを振ることを含む。このパックは、本発明の第一の態様によるパックであることが好ましい。

10

【0026】

好ましくは、液体は、液体と他の原料との間の重量比が1:0.50と1:2.50の間になるような量で添加される。原料の1つ又は複数は、イースト、インスタントイースト、ベーキングパウダー又は重曹等の膨張剤であり得ることが好ましい。液体は、他の原料の少なくとも75重量%が混合された後に容器に添加されることが好ましい。

【0027】

ケーキ及び／又はパン生地の混練は、ケーキ及び／又はパン生地に対する機械的な行為が振ることにより行われるため、通常、本発明と関連して必要とされることはない。したがって、面倒且つ要求の多い混練が省かれ、それに続く食器洗い、テーブルの掃除等が軽減される。

20

【0028】

本発明の好ましい実施の形態によると、液体と他の原料との間の重量比は、1:0.50～1:2.50の間であり、振ることに特に適したパン及び／又はケーキ生地を提供するであろう。液体は最後に添加することが有利であり、これは水から始めて、次に他の原料を添加する従来の焼成法とは対照的である。

【0029】

上記のような液体と他の原料との間の重量比を有する、パン及び／又はケーキ生地のためのレシピは、異なる種類及び形状のパン及び／又はケーキを生成する能力を有する。例えば、ライ麦パン、小麦パン、篩いかけられた(bolted)ライ麦粉で作られたパン、全粒パン、ピザ、ロールパン、細長いパン(flute)、タルト、パイ皮(flaky pate)、パウンドケーキ及びスポンジケーキ等が含まれる。生成したパン又はペストリー等は、良質なパンの身及びきめ細かい構造を有し、且つおいしい一口(delicate morsel)を有する。液体を最後に添加することにより、他の原料を液体に添加すること及び振ること／かき混ぜることの前に予め混合し得る。このようにして、原料ミックスを、いかなる液体物質も除くが、液体物質を添加する前に準備してよく、それにより、準備に費やされる時間全てを節約し、且つ、作りたてのパン及び／又はケーキが必要とされる場合に、パン及び／又はケーキ生地を素早く準備し得る。このミックスを乾燥させて湿度を空気の12%未満のレベルにし、それにより、より長期間の使用有効性を提供することができる。

30

40

【0030】

本発明によるレシピは、振る間、液体と他の原料との混合を容易にし得る粉状原料を含むことが有利であり得る。

【0031】

加えて、原料のパッケージ、例えばヒマワリの種を含有するパッケージ等は、消費者にさらなる原料を、焼成前に及び／又はパン及び／又はケーキに焼成後に添加し、それにより、パン及び／又はケーキに個人の特徴を与えることを可能にするパッケージを共に備えていてもよい。

【0032】

以下に、本発明及び、特にその好ましい実施の形態が、添付の図面と関連して開示され

50

るであろう。

【発明を実施するための最良の形態】

【0033】

〔本発明の好ましい実施形態の詳細な説明〕

図1a及び図1cを参照して、本発明によるパック1の第一の好ましい実施形態を示す。パック1は、通常上限220℃までの温度に耐性である1つ又は複数の材料から作られ、この材料はパック1を焼成缶として使用することを可能にする。「通常上限220℃までの温度に耐性である」ことの意味には、この材料が、オーブン内に置かれている間、パック内に含有される原料を、化学的に、及びその味を、少なくとも規制が適用される程度まで薄れさせず、且つ、原料がパックにより含有されることができない程度まで、材料が分解しないことが含まれる。特に使用可能である考えられる材料は、液体がボール紙と接触することを防ぐ材料によってパック内部に面する側上にある、シリコン、PET、アルミニウムホイル、プラスチック、又はバター等、通常は脂肪物質の油性物質でコーティングされたボール紙である。

10

20

【0034】

パック1は通常、箱形状の容器であり、第一の部分2と、この容器の1つの面を取り外すことができる部分である第二の部分3を備える。第二の部分3は、ボール紙の局所的な弱化部分から構成されることが好ましく、例えば、図1において切り込み(scoring)4によって示される。切り込み4は、パック1が、少なくとも切り込み4の領域で液体密封性のままであるように作られ、これは、ボール紙のみに切り込みを入れ(score)、且つパック1の内表面上に配置されたコーティング材料には切り込みを入れないことにより提供され得る。

【0035】

特に好ましい実施形態において、パック1は、開口部6を閉鎖するようになっている蓋5を備える。開口部6と蓋5との組み合わせは、原料、特に1つ又は複数の液体を、パック1内に添加することの実現可能性を提供する。このような原料の添加を容易にするため、蓋5は、その開いた位置(図1に示されるような)では漏斗状である。その閉じた体勢では、蓋5の側壁5aは、正面壁5bが、開口部6が設けられている側の平面に対して平行な面に位置するように、折り畳まれる。

【0036】

代替的な一実施形態において、蓋5はねじ込みプラグであり、開口部は小さなチューブ、又は図5a～図5cに示されるような、ねじ込みプラグ27のものであるねじ込みマット(thread matting)を有する押し込み蓋である。図5においてさらに示されるように、蓋5を巡回する、パックの折り畳み可能部分10は、蓋5が図5cに示されるようにパックの表面下に押し下げられ得るように折り畳まれてよく、蓋5は蓋5をその押し下げられた位置から引き上げることができる輪を備える。リング11、糊及び／又は溶着部を、閉鎖部を密封するために設ける。さらなる実施形態において、パックは、原料が添加された後に折り畳まれる(図6a、図6b及び図6cを参照)。図6b及び図6cは、同じパックの折り畳まれた状態及び折り畳まれていない状態をそれぞれ示す。蓋5がリング11と連携してパックを密封する場合、パックはその折り畳まれた状態を維持し、それにより、保管及び出荷に必要とされる空間が大きく減少するであろう。パック内を真空にすることは、この効果を増加させ得、且つ原料の使用有効性が増強され得る。折り畳まれたパック1のさらなる実施形態を図6bに示す。この実施形態において、パック1の中心部が折り畳まれて、パック1の圧縮を可能にする。

30

40

【0037】

パック1の使用法を、本発明によるパック1の使用時に採用される4つの異なる過程を示す図3に概略的に示す。図3aは、水等の液体を(蓋5がねじ込みプラグとチューブとを備える一実施形態における)パック1に加える過程を示す。所定量、すなわち、通常は十分な量の液体をパック1に加えた後、予め充填された原料及び添加された液体を混合するために、パッキングを攪拌する。混合の後、取り外し可能部分3を、図3cに示すよう

50

に取り外し得、その後、図 3 d に示すようにパックをオープン内に置く。

【0038】

別の実施形態において、パック 1 は、1 mm ～ 20 mm 径、例えば 2 mm ～ 18 mm 径又は例えば 4 mm ～ 16 mm 径の大きさを有する開口部である、呼吸開口部を備える。穴の形状は、円形、長方形、五面体又は類似した形状であり得る。このような呼吸穴は、穴がパック 1 とその周囲との間に気体交換を提供するので、パック 1 が、例えば、焼成の間は被覆される必要のあるケーキを生成するのに使用される場合に特に有用である。

【0039】

図 1 のパック 1 は、焼成原料で予め充填される。特に好ましい実施形態においては、液体原料を除く全ての原料が予め充填される。「予め充填される」とは、好ましくは、全ての原料が工場でパックに添加され、それにより、消費者は液体原料をパックに添加することのみが必要であることを意味する。

10

【0040】

したがって、本発明の別の態様は、焼成原料を 1 つ又は複数の液体と混合する方法に関する。好ましくは、本発明によるパックを乾燥原料で充填し、その後、これらの原料を、パックを振ること又はパック内をかき混ぜることにより混合する。このように予め振った後又はかき混ぜた後、液体をパックに添加し、このパックを振ること又はかき混ぜることにより生地を生成させる。

【0041】

本発明の好ましい実施形態によると、原料は工場敷地でパック内に充填され、原料を有するパックは出荷に向けて密封され、それにより、原料を有するパックはすぐに使用可能な (ready-to-use) 既製品 (off-the-shelf item) 焼成ミックスを含む。

20

【0042】

ケーキ又はパン生地の液体と他の原料との好ましい重量比が、図 12 に図示される。左の柱は、液体の最高量を 67 重量%未満、且つ原料の量を少なくとも 33 重量%に保つことが好ましいことを示す。右の柱は、液体の最低量を 29 重量%より高く維持することが好ましく、且つ原料の量を 71 重量%未満に保つことが好ましいことを示す。

【0043】

図 13 は、4 つの連続過程の従来技術焼成を示し、示されるように、最初にボウル内に入れられるものである液体 (予め混合された多数の液体から構成されてよい) と他の原料とをボウル内で混合すること、ケーキ又はパン生地をテーブル上に置いて混練すること、及び混練されたケーキ又はパン生地を焼成缶内に置くことを含む。

30

【0044】

液体及び他の原料を含む本発明による、パックを振ること又は原料をかき混ぜることが図 14 に示され、この図では、ケーキ又はパン生地を焼成缶内に置くことも示される。しかし、パックを焼成缶として使用する場合、後者は当然ながら行われない。

【0045】

特に好ましい実施形態において、パックは、液体と混合される原料で予め充填される。「予め充填される」とは、好ましくは、原料が工場敷地でパック内に充填され、それにより、一旦パックが出荷されて例えば、店で売りに出されると、液体 (複数可)、イースト及び任意選択的な特別なコーンシードを除く原料は、焼成生地を作るためにパックにさらには添加されないことを意味する。

40

【0046】

原料は、多くの好ましい実施形態において、膨張剤を含んでよい。膨張剤は、例えばイースト、ベーキングパウダー又は重曹であり得る。イーストの例においては、イーストを顆粒にして、ゼラチン、砂糖又はスターチ等の適切なコーティング材料により封入することができる。ドライイーストを、コーティングして、又はコーティングしないで使用してよい。さらに、ドライイーストを、他の膨張剤と同様に、脂肪物質で封入してよい。

【0047】

しかし、イーストを他の原料から離しておくことが好ましく、このような状況において

50

は、例えば図 2 4～図 2 9 に示すように、イーストは、容器中に保持され得るか、又は別途購入して液体と共に添加され得る。

【0048】

イーストが別の容器（プラスチック製バッグ又はホイル等）内に離しておかれている実施形態において、このバッグは、容器内に形成された小さな区画であり得、例えば、破け得るホイルにより、又は液体中で溶解するであろう液体溶解性ホイルにより密封される。このような液体溶解性材料に関する好適な材料は、全ての種類のプラスチック、アルミ箔、紙又はボール紙等である。

【0049】

他の好ましい実施形態において、イーストは、図 7 b に示されているような、開口部 6 からバッグ 1 内に伸びている袋様構造物 1 2 内に含有される。この袋様構造物の容積は、添加される液体の容積と合致し、この袋様構造物は、一旦意図された量の液体が袋様構造物内に充填されると壊れるであろう 1 つ又は複数の弱化領域／線 2 8 を備え、それにより、イーストと液体との混合物をバッグ 1 内に含有される他の原料と接触させる。また、袋様構造物の弱化部分は、意図された量の液体が添加されても自動的に壊れて開きはしないが、一旦バッグが振られると壊れて開くであろうような強度を与えられてもよい。このような実施形態において、液体が添加される開口部 6 は、バッグ 1 が振られる前に密封されて、流出を回避する。

【0050】

添加される液体の量と合致する大きさを有する袋様構造物を提供することによる液体の分配は、袋様構造物がイースト等を全く含まない実施形態と関連しても有利に使用され得ることに留意されたい。

【0051】

図 7 a に示されるように、開口部は、ねじ蓋 5 と連携（協働）するように設計された小さなねじ込みチューブ 1 2 と、開口部を密封するための O リングとを備える。チューブ 1 2 は、バッグ内部から空気を逃がす一方、液体がバッグに添加される、空気開口部 1 2 a を有する。

【0052】

図 8 及び図 9 は、本発明によるバッグ 1 のさらなる実施形態を示す。図 8 のバッグは、切り込み 4（これは、箱の側面に配置することもできる）を有する長方形の箱であって、原料をバッグ 1 内で混合した後、バッグの上部を切り取ることを可能にする。ちょうつがい蓋を備える閉鎖部 1 3 が、バッグ 1 の上部に設けられる。水平印 1 4（線の形態であることが好ましい）が内部に設けられ、バッグに添加される液体の正確な量を量るための液面計として役立つ。図 9 に示されるバッグ 1 もまた、切り込み 4 を有する長方形の箱である。バッグ 1 の 1 つの側面に、透明窓 1 5 が設けられ、これを介してバッグ内に存在する原料及び液体の量が見積もられ得る。窓 1 5 はさらに、バッグ 1 内の原料に添加される液体の正確な量を示す印を備えてよい。図 9 において、2 つの異なる開口部が示される。すなわち、例えば図 6 と関連して考察されるねじ蓋 2 7、又は図 1 と関連して考察される漏斗形状開口部 5 である。

【0053】

図 1 0 において、種々の閉鎖部が示される。図 1 0 a において、ねじ蓋 2 7 は、バッグ 1 の頂部又はこのバッグの側面の 1 つのいずれかに配置され得ることが示される。この蓋は、押し込み蓋を備えるか、又は押し込み蓋であってよく、スナップ嵌合（snap fitting）によって容器に付着されている。図 1 0 b において、閉鎖部は破り開け折り蓋 1 6 であり、図 1 0 c においては、閉鎖部は、ねじ蓋 2 7 を受け入れるためにねじ山をつけられている、又は切り取りホイルによって密封されているチューブ 1 7 である。

【0054】

図 1 1 において、バッグに添加される液体を投与（dosing）する種々の手段が示される。図 1 1 a において、バッグは、オーバーフロー開口部 1 8 を備え、バッグ 1 に適切な量が添加されるとき、これを介して液体が流れる。図 1 1 b は、好ましくは図 1 の漏斗形状

10

20

30

40

50

開口部と同じ様式でパック内に備えられたオーバーフローチャネル１８を有する、パック１の横断面図である。

【００５５】

本発明の１つの実施形態において、図１１ｃ１～図１１ｃ３において示されるパック１は、区画１９内を液体で、且つ、別の区画として配置されている区画２１を原料で、予め充填されている。パック内で区画１９内の液体と区画２１内の原料とを分けている仕切り２０は、１つの材料から作られることが好ましいか、又は、パックを振った結果破れる、１つ又は複数の切り込み線を有することが好ましい。

【００５６】

図１１ｃ１～図１１ｃ３において示される実施形態において、仕切り２０は、折り蓋２０ａを引き上げることによって取り外される部分であり、この折り蓋２０ａは仕切り２０と接続されている。折り蓋２０ａは、パックを覆っている蓋内に存在する切り込み線を壊すことにより形成される。図１１ｃ２に示されるように仕切り２０を取り外した後、液体及び原料を、パック１を振ることにより混合することができる。振っている間の流出を回避するために、折り蓋２０ａの取り外しに起因する開口部を、折り蓋２０ｂで覆うことができる。

【００５７】

図１１ｃ１～図１１ｃ３において示される本発明の別の実施形態において、液体は区画１９内に事前に存在しないが、焼成プロセスの一部として、折り蓋２０ａを形成する切り込み線を壊すことによって形成された開口部を介して添加される。この場合、区画１９は計量装置として役立つ。

【００５８】

本発明の別の実施形態は、区画１９及び区画２１から分離された第三の区画をさらに有することを除いて、図１１ｃ１～図１１ｃ３において示される実施形態に相当する。この第三の区画は空所（void）である。この空所は、区画２１内に含有される原料と区画１９内に含有される液体との効率的な混合のための空間を残すということにおいて有用である。

【００５９】

図１１ｄは、オーバーフロー開口部１８を備える漏斗形状開口部を示す。図１１ｅは、パック１内の液体の適切な、意図された等のレベルを示す印線１４を有する透明パック１を示す。さらなる実施形態において、印線１４はパック１の内側に設けられる。パック１は、図１６に示されるような切り取りカバー３０によって覆われてよい。カバー／包装は、好ましい実施形態において、パック１の１％～１００％を覆ってよい。カバー３０は、多数の目的に役立ち得、これには、日光（又は光全般）からの保護が考えられ、カバーはパックの使用法の情報を含んでもよく、これにより、パックはオープンに置かれる前にこのような印刷から剥がされ、且つ、カバーはパック１を密封してよい。図１１ｆの実施形態は、浮き２５が内部に配置された透明チューブ２４を備える。液体がパック１に添加されると、浮き２５はチューブ２４内で上昇し、それにより、パック１内の液体の量を示す。図１１ｇの実施形態は、正確な量の液体がパック１に添加されたときに、液体が内部に存在するよう意図された高さに配置された口を有するチューブ２６の形態のオーバーフロー装置を備える。図１１ｈは、オーバーフロー開口部を有する充填装置を有するパックを示し、図１１ｉはパックの底に配置された計量カップを有するパックを示す。

【００６０】

図１６ａ～図１６ｃは、パックを包装する種々の方法を示す。図１６ａにおいて、包装３０は、印刷された使用方法（mode of employment）又は他の情報を有し、且つパックを使用する前に切り取られることが意図される。図１６ａ及び図１６ｂにおいて、包装３０は、第二の部分を構成し、第一の部分２が中に配置されている開口箱として形成される。パックを使用するときは、図１６ｃにおいて示されるように、第一の部分２を包装から引き抜いて、液体などの残りの原料を添加し、第一の部分２を包装に押し戻してから振る。

【００６１】

図 20 a～図 20 c 及び図 21 a～図 21 b は、パックに添加されている好ましい液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す。図 21 a において、計測棒を有する浮きが、パックの内側の液体と位置 35 で液体連通しているチューブ内に配置されている。チューブは穴 36 を備え、これを介して、チューブを通してパック内に注がれた液体は流出する。図 20 において、チューブは、パックと一体化された部分として示され、且つねじ蓋を備える。

【0062】

図 24 a～図 24 c は、この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す。この装置の外側部分を持ち上げること又はひねることにより、原料（複数可）は他の原料中に落ちるであろう。イーストを蓋の内側に密封することにより、このイーストが空気にも水等の液体にもさらされることがないという事実によって、貯蔵寿命が増加する。

10

【0063】

図 25 a～図 25 b は、この実施形態の第二の部分の内側に置かれた、イースト及び／又は他の原料を含有する装置を示す。この装置を押すことにより、弾性外膜、及び押されたときに破れる内部膜によって、イーストは他の原料中に落ちる。図 24 と同様に、イーストが含有される様式によって貯蔵寿命が増加し得る。

【0064】

図 26 は、この実施形態の第二の部分の外側に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す。装置を押すことにより、イーストは他の原料中に落ちる。図 24 と同様に、イーストが含有される様式によって貯蔵寿命が増加し得る。

20

【0065】

図 27 a～図 27 d は、この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す。この装置の外側部分を引っ張ること又はひねることにより、イーストは他の原料中に落ちる。その後、ねじ山（thread）38 内に備えられた穴 37 によって、この実施形態を液体で満たすことが可能である。

【0066】

図 28 a～図 28 c は、多機能を有する装置を示し、この装置は本発明によるパックの上に置かれるか、又はその一部である。この装置は原料、例えばイーストを、図 27 の装置に類似した様式で含有することができる。水、他の原料又は液体を、装置を介して、パック内に移送することができる。この装置の外側部分 39 をひねること又は取り外すことにより、外側部分 39 はホイル 39 b に対して上方に移動し、鋭い縁又はスパイク等 39 a がホイル 39 b を破り、それにより、イースト等の原料（複数可）を他の原料中に落とすことが可能となる。その後、水等の液体を、外側部分 39 を取り外すことにより、又は図 27 において示される開口部 37 に類似した内部部分内の開口部を介して、装置を介してパック内に注ぐことができる。適正量の液体をこの実施形態に添加する場合、この装置を、図 28 a において示されるその元来の位置にひねり戻す／押し戻すことにより、この装置を閉鎖／密封することができる。

30

【0067】

図 29 a～図 29 h は、イースト 45 又は他の原料のための備え付け容器 40 を有する本発明によるパックを示す。一旦蓋 46 が開けられると、イースト 45 は、容器内に予め充填されていた原料中に落ちる。容器 40 は蓋 46 の下方に置かれ、糸 41 が、蓋 46 と容器 40 の底とに取り付けられている。蓋 46 の開封時に、蓋 46 に取り付けられている糸 41 は容器 40 の底の開口部を破り、原料がパック内に落ちる。その後、液体をパック内に同じ開口部を介して注ぐことができる。

40

【0068】

図 30 a～図 30 d は、液体を含有するための備え付け容器 42 を有する本発明によるパックを示す（この容器は、当然ながら、イースト等の他の原料を保持してよい）。液体を穴 43 を介して容器内に添加し、一旦容器が満杯になったら、容器 42 の底の開口部を、糸 44 を引き上げることによって設け、それにより、液体を他の原料を含有するパック

50

内に流し込んでよい。最終的に、図 30 d において示されるように、パックを振ることにより、原料を液体と混合してよい。

【0069】

図 31 a～図 31 d は、液体をパック内に充填することを容易にするように設計された、本発明によるパックを示す。このパックは、バルブ手段 46 を備え、液体をこの実施形態内に注ぐことができるが、液体が戻ってくることができないことを確実にする。バルブ手段 46 は、パックの第二の部分 3 に付着したホイル 48 又は類似した材料を備え、第二の部分は始めは覆われている開口部 49 を備える。液体を開口部 49 を介して添加すると、液体はチャンネル 47 を通ってパック内に流れる。ホイル 48 は、図 31 d に示されるように、多くの異なる様式で形作ることができる。

10

【0070】

図 32 a～図 32 e は、本発明による予め充填されたパックの使用法を概略的に示す。パックは原料で予め充填されている袋 49 から成り、空気をパックから吸い出して真空包装された装置を生成する。プラスチック又は類似した材料で作られ得ることが好ましい袋 49 は、原料並びにこの原料に添加される液体を含有し得、且つ図 32 c において示されるような収縮をさらに可能とし得るような大きさである。この大きさの結果、真空包装された装置は図 32 a において示される形状を有し、ここで、原料は袋の下部 51 に位置し、袋の上部 50 は、密封されてはいるが、破り開け行為を可能にし得る、ほぼ平坦な部材に作られる。この装置 49 の使用法を、図 32 b～図 32 e における 4 つの過程に分けて示す。

20

【0071】

図 33 及び図 34 は、種々の種類の本発明によるパックを概略的に示し、ここでは、パックの容積を、好ましくは液体を添加する前に、増加させることが可能である。これにより、パックの容積を維持することが可能であり、それにより、パックが使用される前の保管に必要な空間を制限することが可能である。

【0072】

図 33 a～図 33 d は、本発明によるパックの好ましい実施形態を示し、ここでは、第一の部分の容積を増加させることができる。このパックは、第一の部分 2 と、切り取りホイルの形態の第二の部分 3 とを備える。第一の部分は、折りたたみ可能な側壁構成要素 57 を備え、これは、第一の部分が、図 33 a において示されるものから図 33 c において示されるものへと伸長させた高さを有することを可能にする。図 33 d は、パン及び／又はケーキ生地を含有するパックを示す。図 33 a～図 33 d のパックは、パック内に原料と共に配置されるかき混ぜ道具、スプーン等を含み得ることが好ましい。また、このようなかき混ぜ道具を、本発明の他の実施形態内に予め梱包してもよい。

30

【0073】

図 34 a～図 34 b は、本発明によるパックの別の好ましい実施形態を示し、ここでは、第一の部分の容積を増加させることができる。このパックは、第一の部分 2 と、図 8 において示される蓋と類似したちょうつがい蓋 13 を有する第二の部分 3 とを備える。第二の部分は、好ましくはパックの切り込み線 4 である局所的な弱化部分から構成される、図 1 の実施形態に類似している。明瞭性のため、切り込み線 4 を図 34 b においては省く。第一の部分 2 は、2 a と 2 b との 2 つの部分を持つ。部分 2 b は、部分 2 a 内に滑らせることが可能な (slideable) 様式で配置され、それにより、パックの容積を増加させることができる。部分 2 b の拡張を、図 34 b において点線で示す。

40

【0074】

図 35 a～図 35 c は、本発明によるパックの好ましい実施形態を示し、ここで、第一の部分 2 は開口空洞を備え、第二の部分はこの空洞の開口部を覆っている蓋 52 を備える。2 と 52 との 2 つの部分は、それらの外周 58 に沿った領域で結合されており、これは、好ましくは、パックを、原料 (そのうちの 1 つ又は複数が、蓋 52 の下側に配置された 1 つ又は複数の別個の容器 53 内に保管される) を、充填した後結合される (図 35 a～図 35 c において、蓋 52 は透明に描かれており、それにより、図面において容器 53 を

50

みることが可能である)。蓋 5 2 は、破り開け折り蓋 5 5 を画成する切り込み線 5 4 を備え、これは、液体を添加することができる蓋の部分の再閉鎖可能な開口部を画成する。蓋 5 2 は、パック内に存在する液体の高さを特定し得る透明部分を備える計測装置 1 5 をさらに備える。この透明部分は可視的な目盛を備えることが好ましい。1 つ又は複数の容器 5 3 は空洞内に配置され、それにより、これらの容器は、破り開け折り蓋の開封の結果、破り開けられ、その結果、原料 5 6 が容器から他の原料に添加される。

【0075】

スプーン等がパック内部に入るのに十分大きい開口部を有する、本発明によるパック 1 の実施形態を使用する場合、原料は、当然ながら、混合されるか、又はスプーン等を使用してさらに混合され得る。

10

【図面の簡単な説明】

【0076】

【図 1 a】本発明による予め充填可能なパックの好ましい実施形態を示す概略図である。

【図 1 b】本発明による予め充填可能なパックの好ましい実施形態を示す概略図である。

【図 1 c】本発明による予め充填可能なパックの好ましい実施形態を示す概略図である。

【図 2 a】従来技術のパック及び焼成缶を示す概略図である。

【図 2 b】従来技術のパック及び焼成缶を示す概略図である。

【図 2 c】従来技術のパック及び焼成缶を示す概略図である。

【図 3 a】本発明による予め充填されたパックの使用法であり、4 つの過程に分けて示される概略図の一つである。

20

【図 3 b】本発明による予め充填されたパックの使用法であり、4 つの過程に分けて示される概略図の一つである。

【図 3 c】本発明による予め充填されたパックの使用法であり、4 つの過程に分けて示される概略図の一つである。

【図 3 d】本発明による予め充填されたパックの使用法であり、4 つの過程に分けて示される概略図の一つである。

【図 4】種々の形状の本発明によるパックを示す概略図である。

【図 5 a】好ましい実施形態による閉鎖部を示す概略図である。

【図 5 b】好ましい実施形態による閉鎖部を示す概略図である。

【図 5 c】好ましい実施形態による閉鎖部を示す概略図である。

30

【図 6 a】本発明の好ましい実施形態による折りたたみ可能なパックを示す概略図である。

。

【図 6 b】本発明の好ましい実施形態による折りたたみ可能なパックを示す概略図である。

。

【図 6 c】本発明の好ましい実施形態による折りたたみ可能なパックを示す概略図である。

。

【図 7 a】本発明による好ましい実施形態を示す図である。

【図 7 b】本発明による好ましい実施形態を示す図である。

【図 8】本発明による好ましい実施形態を示す図である。

【図 9】計測装置を有する好ましい実施形態を示す図である。

40

【図 10 a】本発明によるパックの種々の閉鎖部を示す概略図である。

【図 10 b】本発明によるパックの種々の閉鎖部を示す概略図である。

【図 10 c】本発明によるパックの種々の閉鎖部を示す概略図である。

【図 11 a】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 11 b】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 11 c 1】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 11 c 2】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々

50

の手段を示す概略図である。

【図 1 1 c 3】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 1 d】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 1 e】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 1 f】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 1 g】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。 10

【図 1 1 h】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 1 i】好ましい実施形態による、パックに添加される液体を投与するための種々の手段を示す概略図である。

【図 1 2】本発明の好ましい実施形態による、液体と他の原料との重量比を示す棒グラフである。

【図 1 3 a】ケーキ又はパン生地を生成する従来技術の方法を示す概略図であり 4 つの段階の一つである。

【図 1 3 b】ケーキ又はパン生地を生成する従来技術の方法を示す概略図であり 4 つの段階の一つである。 20

【図 1 3 c】ケーキ又はパン生地を生成する従来技術の方法を示す概略図であり 4 つの段階の一つである。

【図 1 3 d】ケーキ又はパン生地を生成する従来技術の方法を示す概略図であり 4 つの段階の一つである。

【図 1 4 a】本発明の好ましい実施形態によるケーキ又はパン生地を生成する方法を示す概略図である。

【図 1 4 b】本発明の好ましい実施形態によるケーキ又はパン生地を生成する方法を示す概略図である。

【図 1 4 c】本発明の好ましい実施形態によるケーキ又はパン生地を生成する方法を示す概略図である。 30

【図 1 5】本発明の他の実施形態を示す図であって、2 つの小さなパンを生じる 2 つの部屋から成るパックを示す図である。

【図 1 6 a】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックを包装する様式を示す図である。包装された部分 3 0 上に、使用方法が印刷されることが好ましい。

【図 1 6 b】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックを包装する様式を示す図である。包装された部分 3 0 上に、使用方法が印刷されることが好ましい。

【図 1 6 c】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックを包装する様式を示す図である。包装された部分 3 0 上に、使用方法が印刷されることが好ましい。

【図 1 7 a】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの開口部を閉鎖するための種々の閉鎖手段を示す図である。パックの側面に配置されたステッカー 3 1 を、パックの開口部を覆う位置に移動させることができる。 40

【図 1 7 b】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの開口部を閉鎖するための種々の閉鎖手段を示す図である。パックの側面に配置されたステッカー 3 1 を、パックの開口部を覆う位置に移動させることができる。

【図 1 8】本発明の他の実施形態を示す図であって、充填装置 3 2 を示す図である。

【図 1 9】本発明の他の実施形態を示す図であって、パック内に液体を添加する必要がないように、パック内に設置されている液体容器 3 3 を示す図である。

【図 2 0 a】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましくはパックに添加されている液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す図である。 50

【図 2 0 b】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましくはパックに添加されている液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す図である。

【図 2 0 c】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましくはパックに添加されている液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す図である。

【図 2 1 a】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましくはパックに添加されている液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す図である。

【図 2 1 b】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましくはパックに添加されている液体の量を計測するための計測装置を有するパックの 2 つの実施形態を示す図である。

【図 2 2 a】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの表面に同一平面上に配置されるようになっているねじ蓋の折り畳みを示す図である。

10

【図 2 2 b】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの表面に同一平面上に配置されるようになっているねじ蓋の折り畳みを示す図である。

【図 2 2 c】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの表面に同一平面上に配置されるようになっているねじ蓋の折り畳みを示す図である。

【図 2 2 d】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの表面に同一平面上に配置されるようになっているねじ蓋の折り畳みを示す図である。

【図 2 2 e】本発明の他の実施形態を示す図であって、パックの表面に同一平面上に配置されるようになっているねじ蓋の折り畳みを示す図である。

【図 2 3】本発明の他の実施形態を示す図であって、好ましい実施形態を示し、ここで、切り取り部分 3 は 2 つ側面にまたがって伸長し、円形窓 1 5 はその側面に配置された計測装置として役立つ。

20

【図 2 4 a】この実施形態の第二の部分上に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 4 b】この実施形態の第二の部分上に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 4 c】この実施形態の第二の部分上に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 5 a】この実施形態の第二の部分の内側に置かれたイースト及び／又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 5 b】この実施形態の第二の部分の内側に置かれたイースト及び／又は他の原料を含有する装置を示す図である。

30

【図 2 6 a】この実施形態の第二の部分の外側に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 6 b】この実施形態の第二の部分の外側に置かれたイースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 7 a】この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 7 b】この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 7 c】この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

40

【図 2 7 d】この実施形態の第二の部分上に置かれた、イースト又は他の原料を含有する装置を示す図である。

【図 2 8 a】多機能を有する装置を示す図であって、この装置は本発明によるパックの上に置かれるか、又はその一部である。

【図 2 8 b】多機能を有する装置を示す図であって、この装置は本発明によるパックの上に置かれるか、又はその一部である。

【図 2 8 c】多機能を有する装置を示す図であって、この装置は本発明によるパックの上に置かれるか、又はその一部である。

【図 2 9 a】イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明による

50

パックを示す図である。

【図 2 9 b】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 2 9 c】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 2 9 d】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 2 9 e】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 2 9 f】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。 10

【図 2 9 g】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 2 9 h】 イースト 4 5 又は他の原料のための備え付け容器 4 0 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 3 0 a】 液体を含有するための備え付け容器 4 2 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 3 0 b】 液体を含有するための備え付け容器 4 2 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 3 0 c】 液体を含有するための備え付け容器 4 2 を有する本発明によるパックを示す図である。 20

【図 3 0 d】 液体を含有するための備え付け容器 4 2 を有する本発明によるパックを示す図である。

【図 3 1 a】 液体をパック内に充填することを容易にするように設計された、本発明によるパックを示す図である。

【図 3 1 b】 液体をパック内に充填することを容易にするように設計された、本発明によるパックを示す図である。

【図 3 1 c】 液体をパック内に充填することを容易にするように設計された、本発明によるパックを示す図である。

【図 3 1 d】 液体をパック内に充填することを容易にするように設計された、本発明によるパックを示す図である。 30

【図 3 2 a】 本発明による予め充填されたパックの使用法を示す概略図である。

【図 3 2 b】 本発明による予め充填されたパックの使用法を示す概略図である。

【図 3 2 c】 本発明による予め充填されたパックの使用法を示す概略図である。

【図 3 2 d】 本発明による予め充填されたパックの使用法を示す概略図である。

【図 3 2 e】 本発明による予め充填されたパックの使用法を示す概略図である。

【図 3 3】 種々の種類の本発明によるパックを示す概略図であって、ここでは、パックの容積を、好ましくは液体を添加する前に増加させることが可能である。

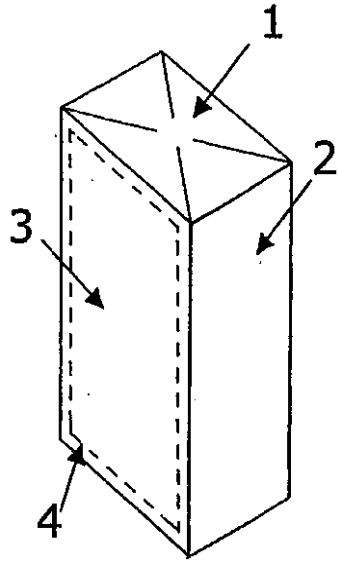
【図 3 4】 種々の種類の本発明によるパックを示す概略図であって、ここでは、パックの容積を、好ましくは液体を添加する前に増加させることが可能である。 40

【図 3 5 a】 本発明によるパックの好ましい実施形態を示す図である。

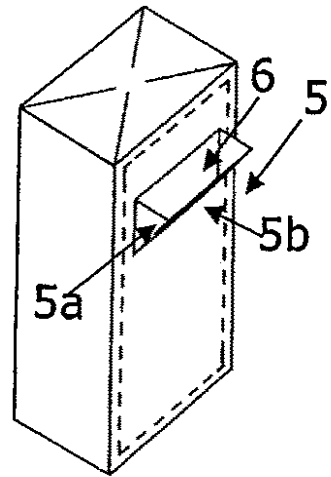
【図 3 5 b】 本発明によるパックの好ましい実施形態を示す図である。

【図 3 5 c】 本発明によるパックの好ましい実施形態を示す図である。

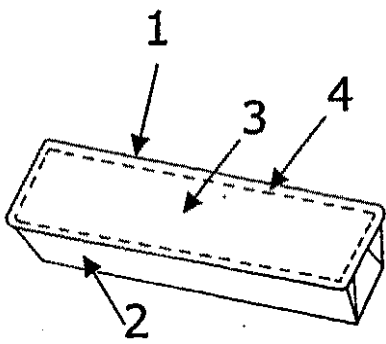
【図 1 a】



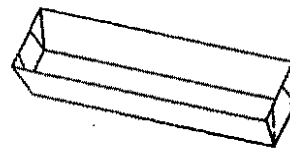
【図 1 b】



【図 1 c】



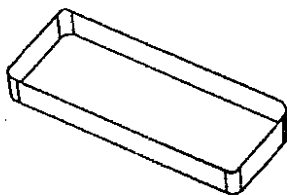
【図 2 b】



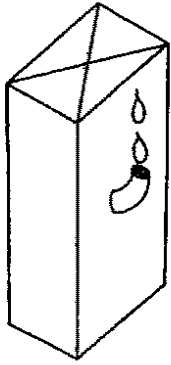
【図 2 c】



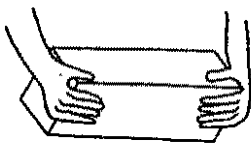
【図 2 a】



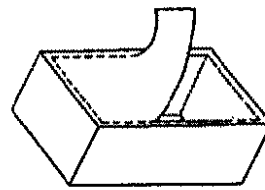
【図 3 a】



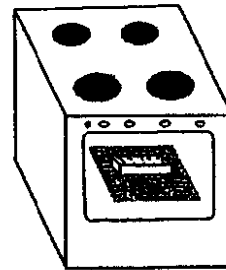
【図 3 b】



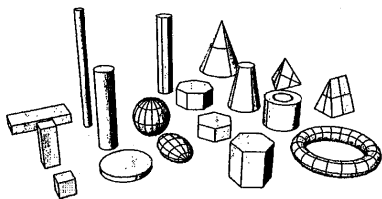
【図 3 c】



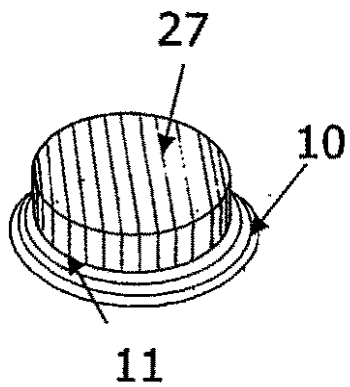
【図 3 d】



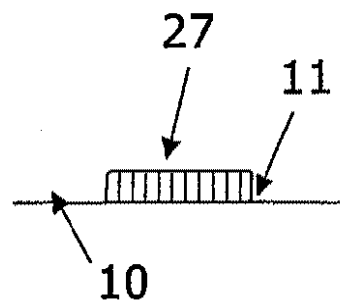
【図 4】



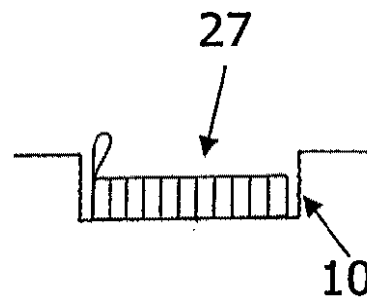
【図 5 a】



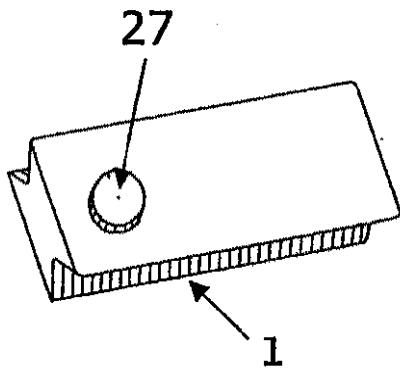
【図 5 b】



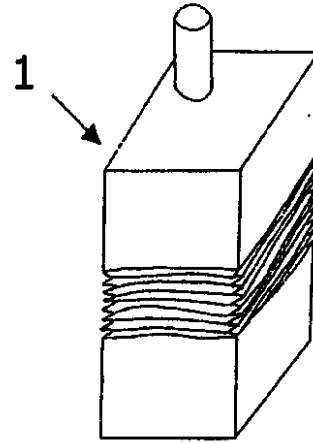
【図 5 c】



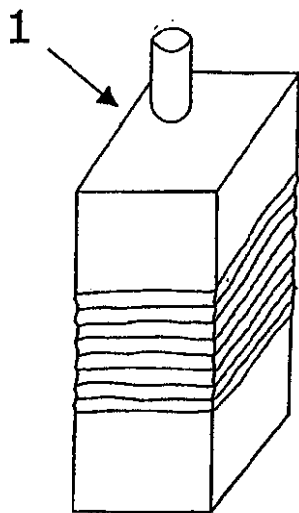
【図 6 a】



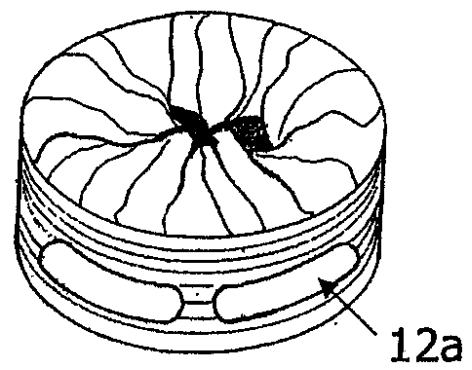
【図 6 b】



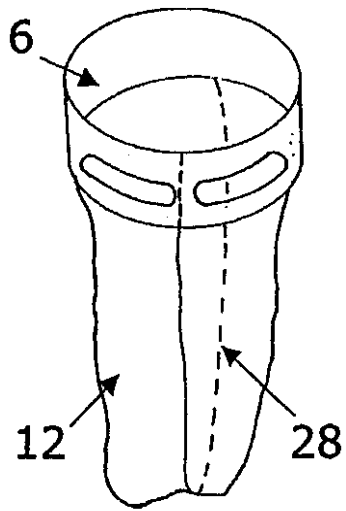
【図 6 c】



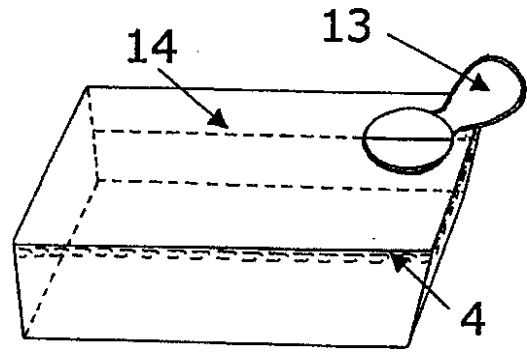
【図 7 a】



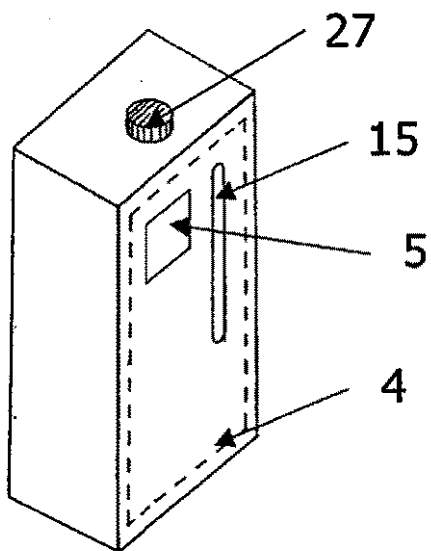
【図 7 b】



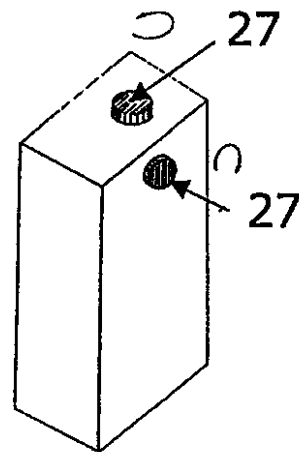
【図 8】



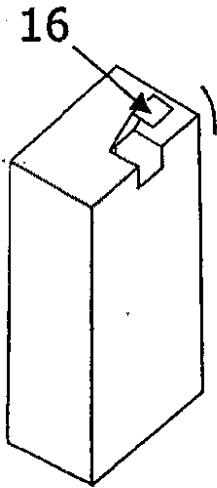
【図 9】



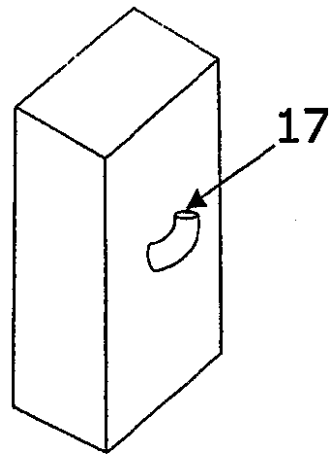
【図 10 a】



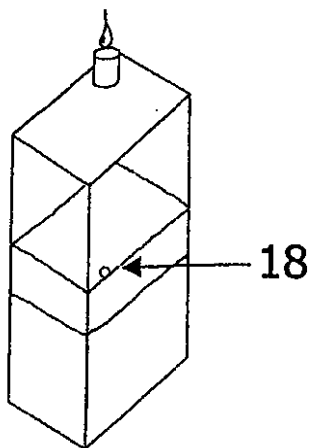
【図 10 b】



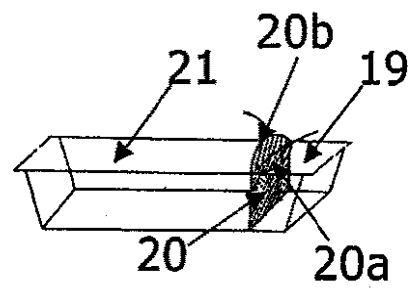
【図 10 c】



【図 11 a】



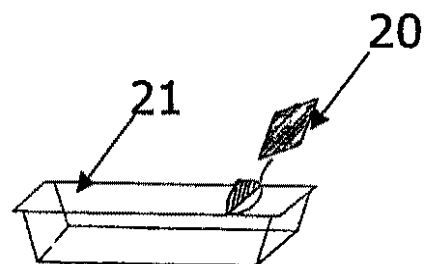
【図 11 c 1】



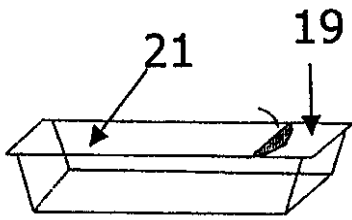
【図 11 b】



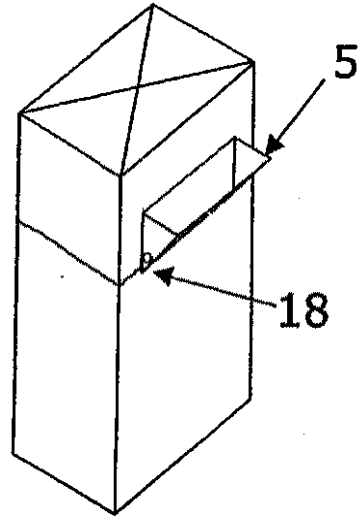
【図 11 c 2】



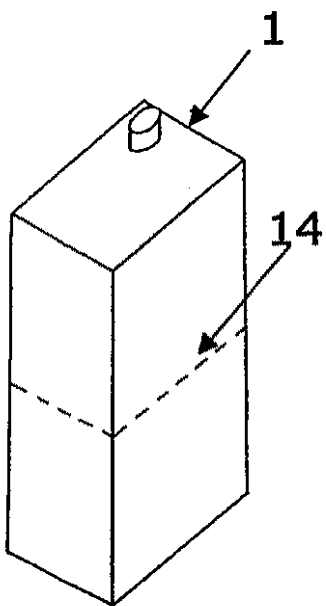
【図 1 1 c 3】



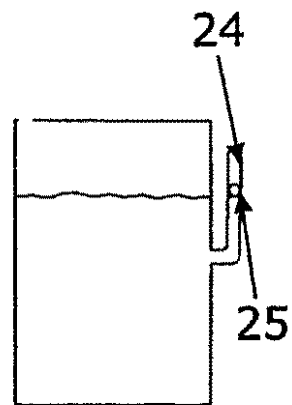
【図 1 1 d】



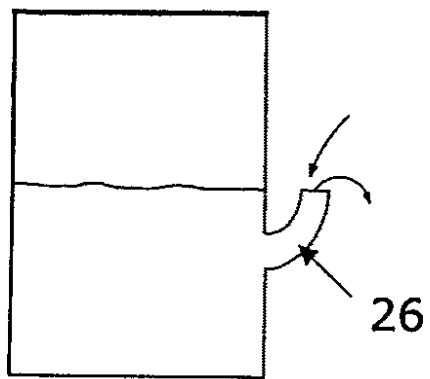
【図 1 1 e】



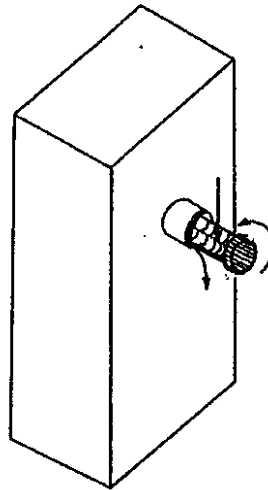
【図 1 1 f】



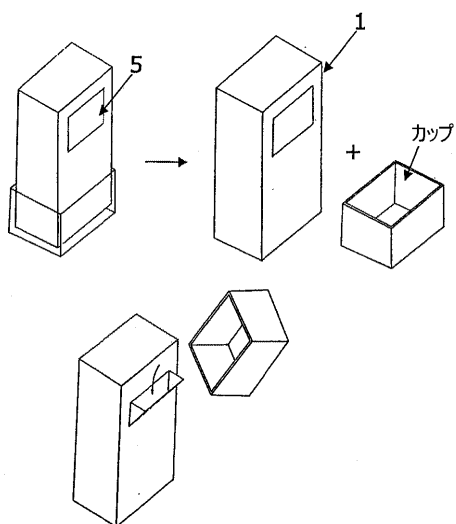
【図 1 1 g】



【図 1 1 h】



【図 1 1 i】



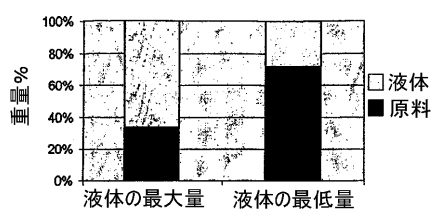
【図 1 3 a】



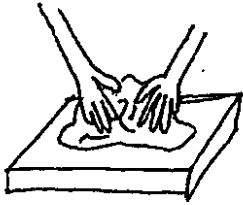
【図 1 3 b】



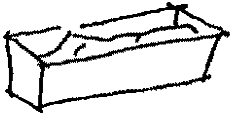
【図 1 2】



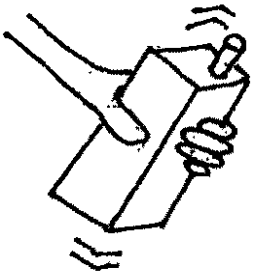
【図 13 c】



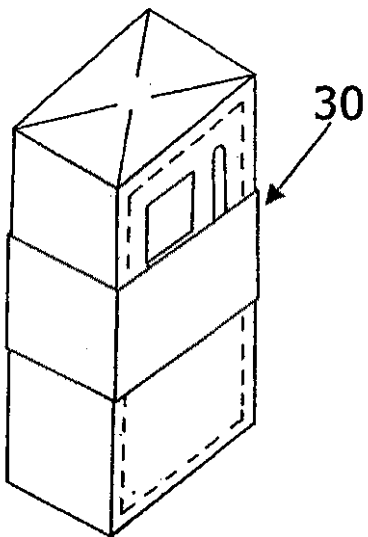
【図 13 d】



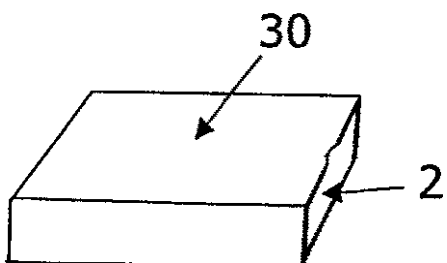
【図 14 a】



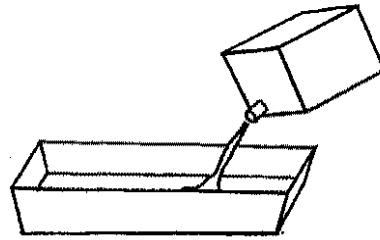
【図 16 a】



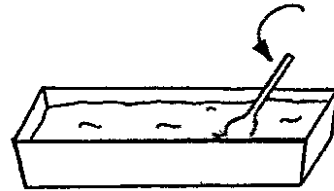
【図 16 b】



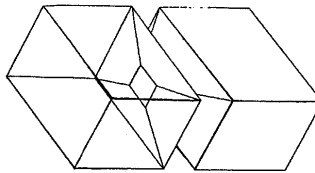
【図 14 b】



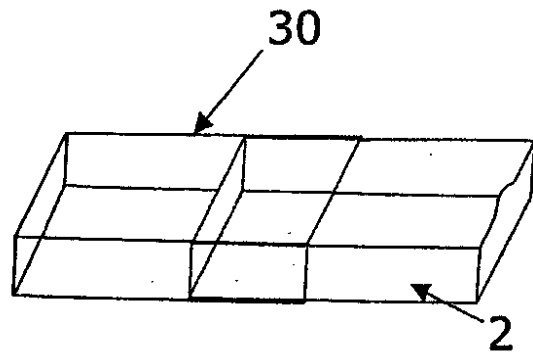
【図 14 c】



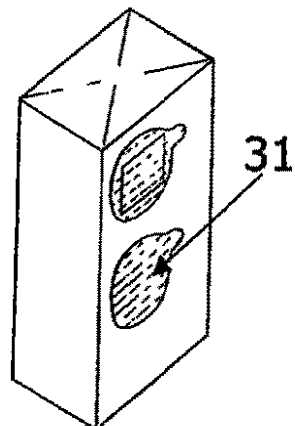
【図 15】



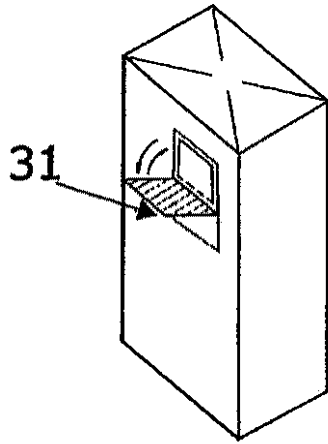
【図 16 c】



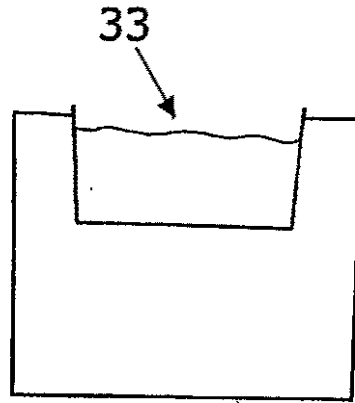
【図 17 a】



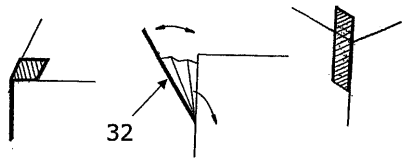
【図 17 b】



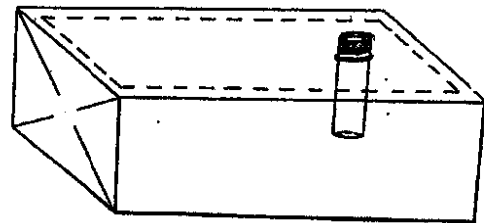
【図 19】



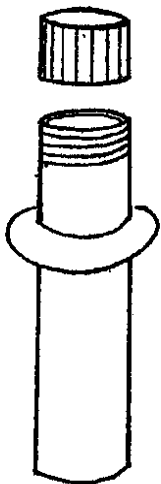
【図 18】



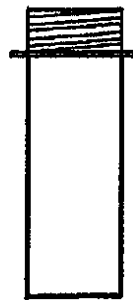
【図 20 a】



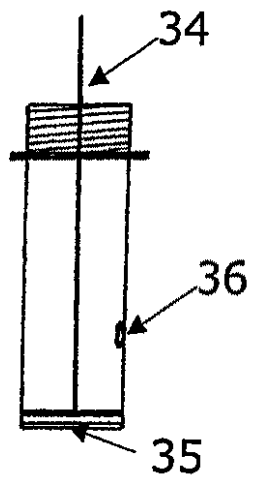
【図 20 b】



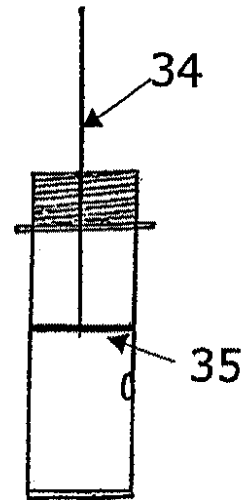
【図 20 c】



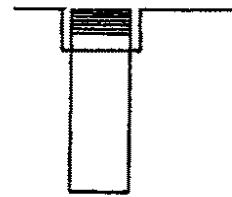
【図 2 1 a】



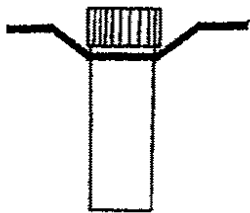
【図 2 1 b】



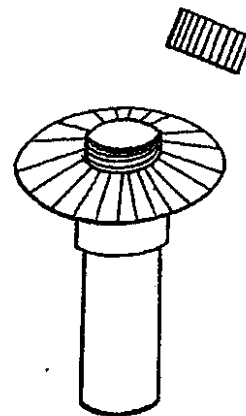
【図 2 2 a】



【図 2 2 b】



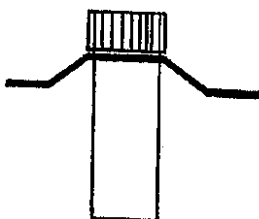
【図 2 2 e】



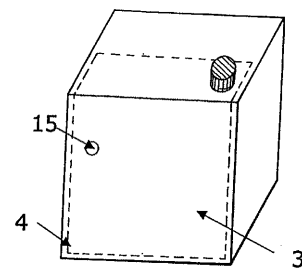
【図 2 2 c】



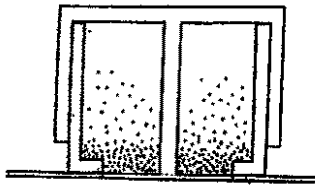
【図 2 2 d】



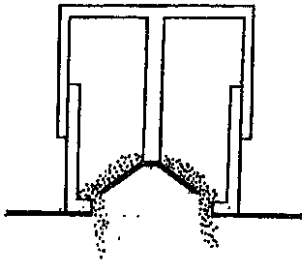
【図 2 3】



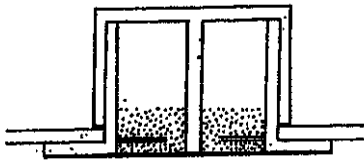
【図 2 4 a】



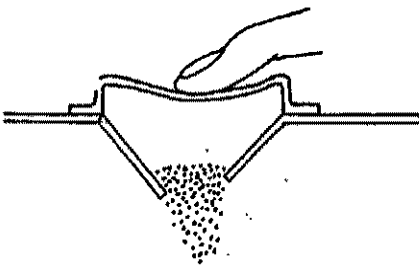
【図 2 4 b】



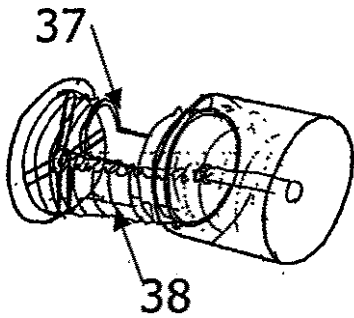
【図 2 4 c】



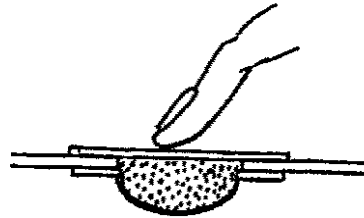
【図 2 6 b】



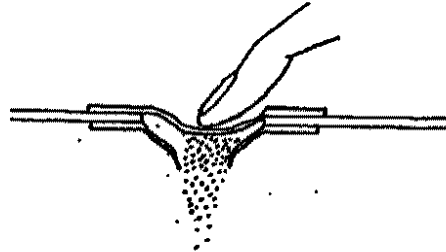
【図 2 7 a】



【図 2 5 a】



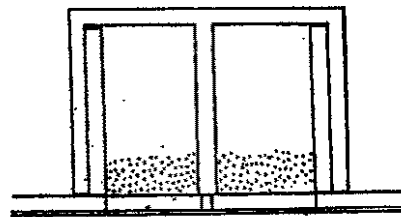
【図 2 5 b】



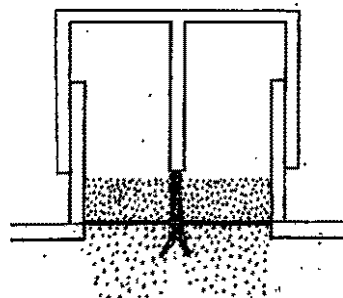
【図 2 6 a】



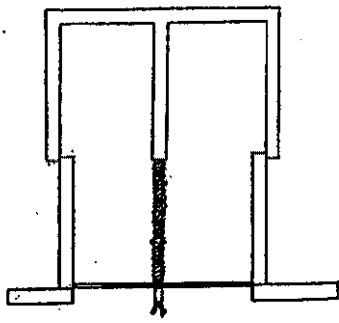
【図 2 7 b】



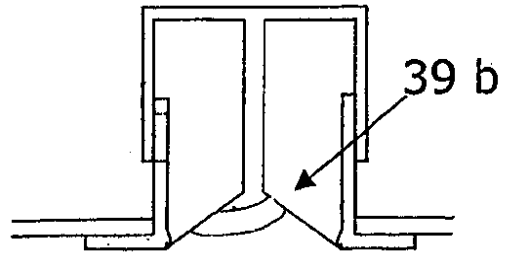
【図 2 7 c】



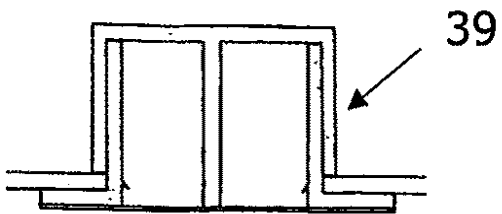
【図 27 d】



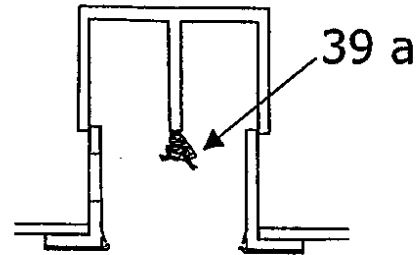
【図 28 b】



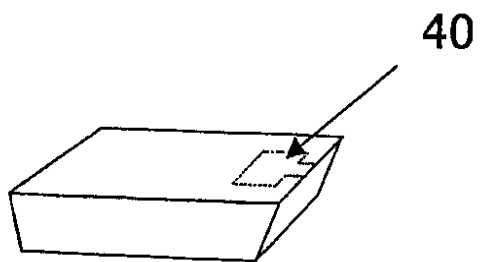
【図 28 a】



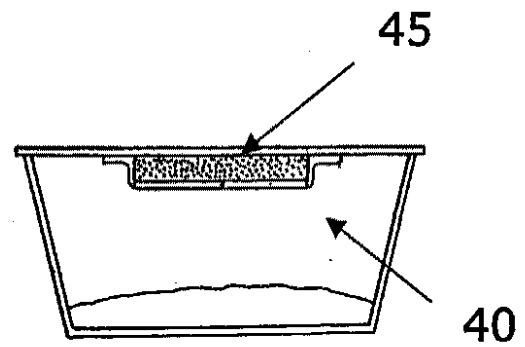
【図 28 c】



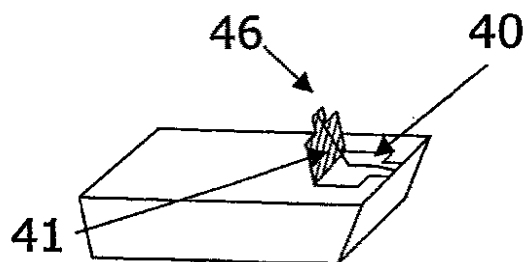
【図 29 a】



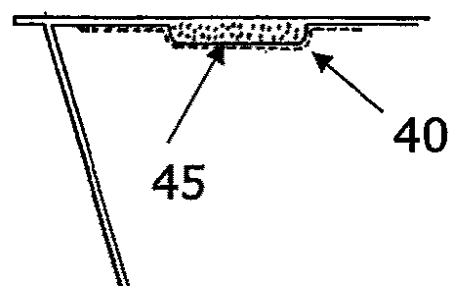
【図 29 c】



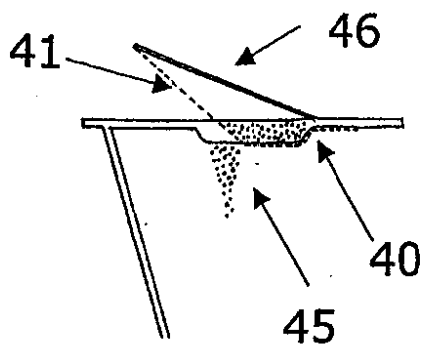
【図 29 b】



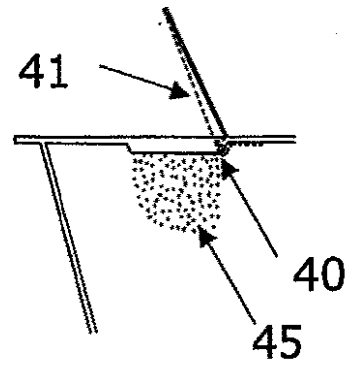
【図 29 d】



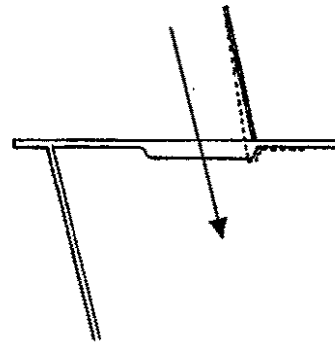
【図 29 e】



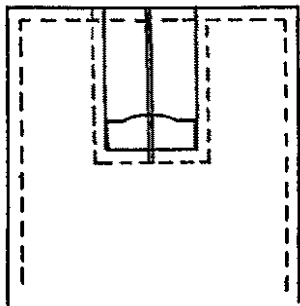
【図 29 f】



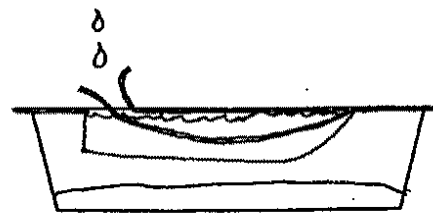
【図 29 g】



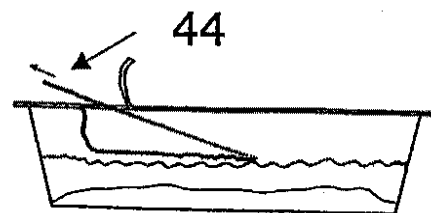
【図 29 h】



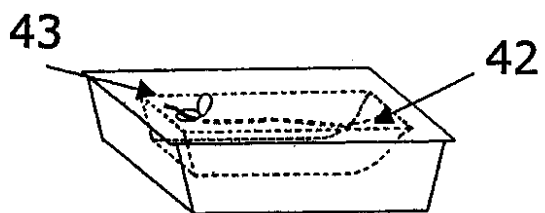
【図 30 b】



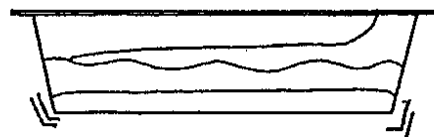
【図 30 c】



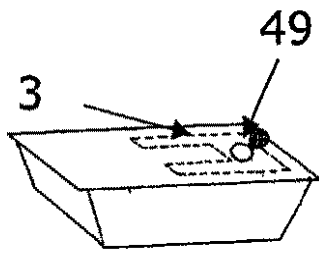
【図 30 a】



【図 30 d】

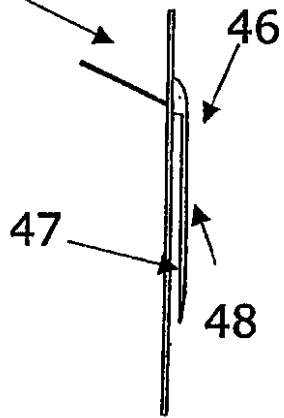


【図 3 1 a】

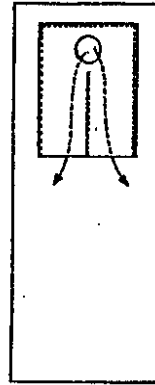


【図 3 1 b】

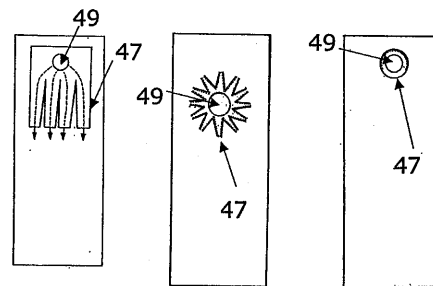
液体



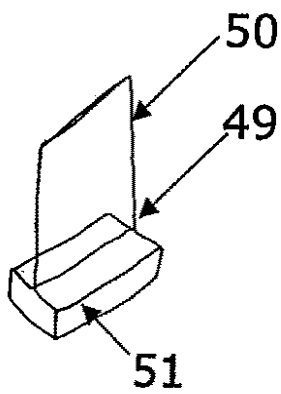
【図 3 1 c】



【図 3 1 d】



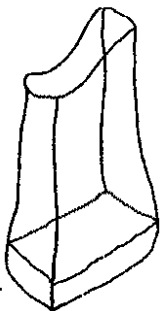
【図 3 2 a】



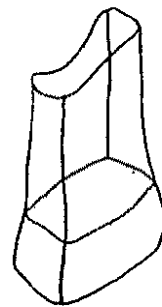
【図 3 2 c】



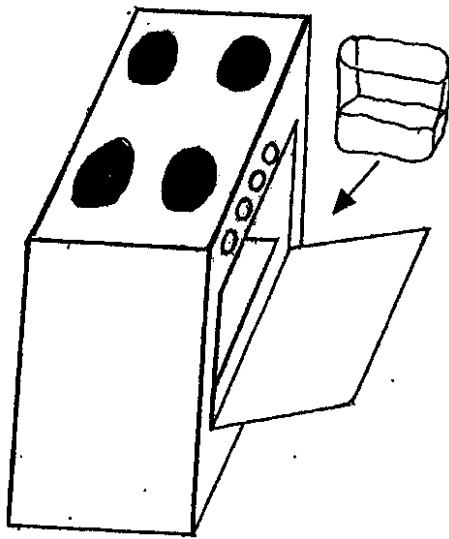
【図 3 2 b】



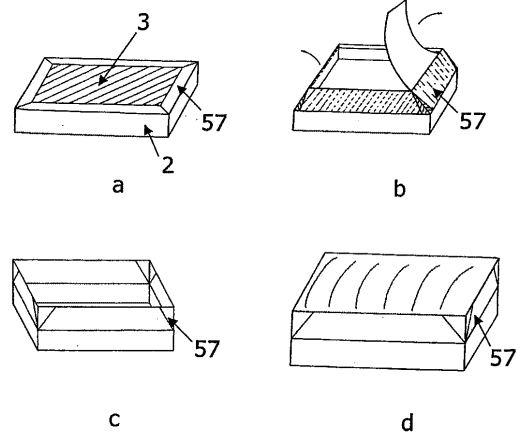
【図 3 2 d】



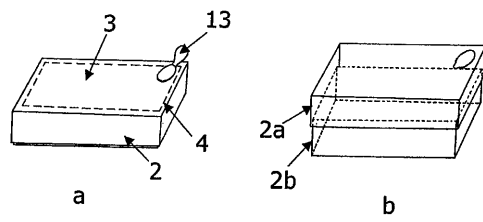
【図 3 2 e】



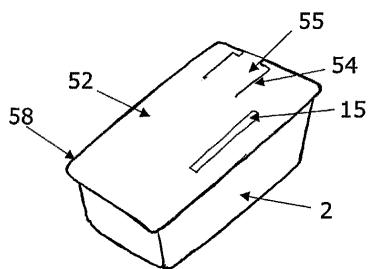
【図 3 3】



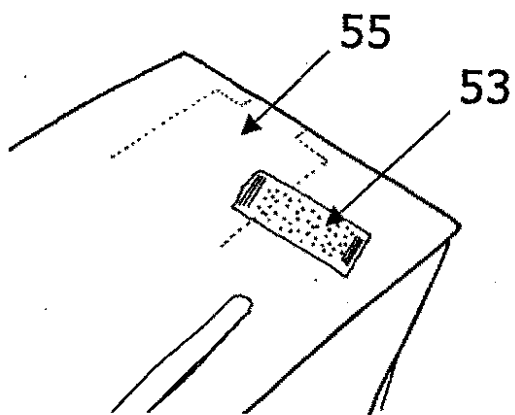
【図 3 4】



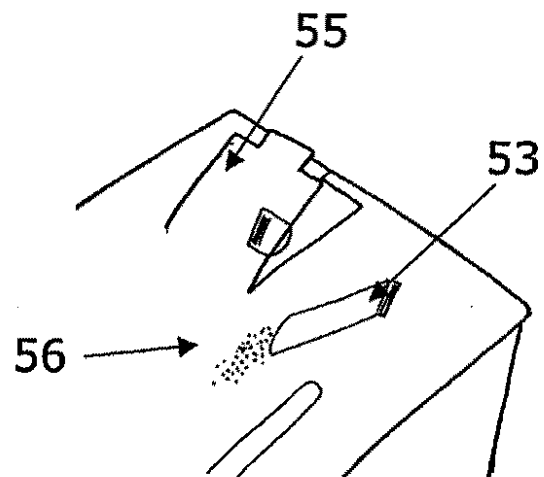
【図 3 5 a】



【図 3 5 b】



【図 3 5 c】



【国際調査報告】

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No.

/DK2004/000653

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

IPC 7 A21B3/13 A47J37/01 B65D81/34 B65D85/36 B65D25/56
B65D25/08

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 7 A21B A47J B65D

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the International search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X A	US 3 866 816 A (BEMISS ROBERT P) 18 February 1975 (1975-02-18) column 1, line 22 - line 25 column 1, line 41 - line 45 column 3, line 19 - line 26; figures 3,5	1-4, 18, 20, 21 7, 8, 26
X A	US 5 267 686 A (GREEN JAMES R ET AL) 7 December 1993 (1993-12-07) column 11, line 29 - line 47; claim 1; figures	1-4, 10, 11, 16-18, 20, 21 26
A	US 5 411 204 A (DE MAY KARL F) 2 May 1995 (1995-05-02) claims 2, 4	1, 26
-/-		

☒ Further documents are listed in the continuation of box C.☒ Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents:

A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

E earlier document but published on or after the International filing date

L document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

P document published prior to the International filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the International filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

Z document member of the same patent family

Date of the actual completion of the International search

30 November 2004

Date of mailing of the International search report

09/12/2004

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

SERRANO GALARRAGA, J

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No
DK2004/000653

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	US 3 407 078 A (SCHLICHTER ARTHUR I) 22 October 1968 (1968-10-22) the whole document -----	1,26
A	FR 2 643 546 A (LOSTANLEN AUGUSTE) 31 August 1990 (1990-08-31) the whole document -----	1,26
A	FR 2 536 251 A (PIQUILLOUD PIERRE) 25 May 1984 (1984-05-25) abstract; figures -----	1
A	US 6 463 844 B1 (WANG KENNY ET AL) 15 October 2002 (2002-10-15) -----	
A	US 5 421 512 A (POOLE DONALD A) 6 June 1995 (1995-06-06) -----	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

National Application No

/DK2004/000653

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 3866816	A	18-02-1975	US 3715853 A US 3779447 A	13-02-1973 18-12-1973
US 5267686	A	07-12-1993	US 5183201 A US 5383596 A US 5402931 A AU 3137293 A CA 2083353 A1 EP 0572602 A1 JP 6504753 T US 5242106 A US RE34940 E WO 9310009 A1 US 5265796 A	02-02-1993 24-01-1995 04-04-1995 15-06-1993 23-05-1993 08-12-1993 02-06-1994 07-09-1993 16-05-1995 27-05-1993 30-11-1993
US 5411204	A	02-05-1995	NONE	
US 3407078	A	22-10-1968	NONE	
FR 2643546	A	31-08-1990	FR 2643546 A1	31-08-1990
FR 2536251	A	25-05-1984	FR 2536251 A1	25-05-1984
US 6463844	B1	15-10-2002	AU 8105001 A WO 0211558 A1	18-02-2002 14-02-2002
US 5421512	A	06-06-1995	CA 1291092 C US 5242701 A AR 247364 A1 AT 70240 T AU 2292688 A BR 8900896 A CA 1330070 C CN 1035804 A ,B CS 9000737 A2 DE 3866866 D1 DK 117189 A EG 18618 A EP 0331792 A2 ES 2028230 T3 FI 891134 A ,B, FI 923162 A ,B, GR 3003366 T3 HU 52352 A2 HU 59879 A2 IE 62510 B1 IN 176871 A1 IN 176870 A1 JP 1240444 A KR 9607820 B1 MX 169744 B NO 891041 A PH 26443 A PT 89974 A ,B RO 107075 B1 RU 2015081 C1 US 4946041 A AT 127082 T	22-10-1991 07-09-1993 29-12-1994 15-12-1991 14-09-1989 24-10-1989 07-06-1994 27-09-1989 16-07-1991 23-01-1992 12-09-1989 30-08-1993 13-09-1989 01-07-1992 12-09-1989 09-07-1992 17-02-1993 28-07-1990 28-07-1992 08-02-1995 28-09-1996 21-09-1996 26-09-1989 12-06-1996 22-07-1993 12-09-1989 15-07-1992 10-11-1989 30-09-1993 30-06-1994 07-08-1990 15-09-1995

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

/DK2004/000653

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 5421512	A	AU 644584 B2	16-12-1993
		AU 4840890 A	26-09-1990
		BR 9007183 A	28-01-1992
		CA 1336147 C	04-07-1995
		WO 9009926 A2	07-09-1990
		DE 69022039 D1	05-10-1995
		DE 69022039 T2	15-02-1996
		DK 461116 T3	27-11-1995
		EP 0461116 A1	18-12-1991
		ES 2087905 T3	01-08-1996
		FI 95679 B	30-11-1995
		JP 4503793 T	09-07-1992
		NO 913432 A	29-10-1991
		OA 9394 A	15-09-1992
		US 5321930 A	21-06-1994

フロントページの続き

(81)指定国 AP(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), EA(AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), EP(AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OA(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG), AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW

(71)出願人 506099786

ミルストン エー／エス

デンマーク DK-2400 コペンハーゲン, エヌヴィ, 1. ティーヴィ, ウルネヴェイ 69

(74)代理人 100064447

弁理士 岡部 正夫

(74)代理人 100085176

弁理士 加藤 伸晃

(74)代理人 100094112

弁理士 岡部 譲

(74)代理人 100096943

弁理士 臼井 伸一

(74)代理人 100101498

弁理士 越智 隆夫

(74)代理人 100096688

弁理士 本宮 照久

(74)代理人 100107401

弁理士 高橋 誠一郎

(74)代理人 100106183

弁理士 吉澤 弘司

(74)代理人 100120064

弁理士 松井 孝夫

(72)発明者 アンゲル, フレミング

デンマーク 5230 オーデンセ エム, エルホルムスヴェンゲト 27

(72)発明者 エリクセン, ペーター

デンマーク DK-1254 クベンハウン ケー, 2, リレ ストラントストレーデ 2

(72)発明者 モルハ, ヤコブ, セバスチャン, ルナウ

デンマーク 3300 ヴェールロセ, ソヴァングス アレ 6

Fターム(参考) 4B032 DB01 DB05 DL01 DP08

4B040 AA05 AC01 AD04 AD06 AE05 AE20 JA19