

【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19年5月10日(2007.5.10)

【公開番号】特開2005-287394(P2005-287394A)  
【公開日】平成17年10月20日(2005.10.20)  
【年通号数】公開・登録公報2005-041  
【出願番号】特願2004-106822(P2004-106822)  
【国際特許分類】

**A 2 3 L 1/10 (2006.01)**

【F I】

A 2 3 L 1/10 A

【手続補正書】  
【提出日】平成19年3月15日(2007.3.15)  
【手続補正1】  
【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】

本発明のやわらかい玄米または発芽米の製造方法の好ましい実施の態様について、詳細に説明する。

本発明で使用するマイクロ波加熱には次のような乾燥装置が好適である。ベルトコンベア式マイクロ波通風乾燥装置は、キャビティにベルト出入口に電波漏洩防止装置を設けたもので、マイクロ波電源装置から導波管を経て途中で2分割してキャビティ天井2箇所からマイクロ波を供給する。枠に防虫網を張った籾米を載せる架台が網目状のテフロン(登録商標)加工したガラス繊維製ベルトコンベアが取り付けられ、これがキャビティ内と系外を循環するよう設けられている。また、温湿度を調節した空気を通風ガイドに沿って吹き上げ、架台を通気し、ガイドを通り、系外で除湿、温度調節して再循環する通風装置が付設してある。マイクロ波実効出力は0、0.125、0.178、0.25、0.5kWである。品質のよい製品を得るためには、乾燥時間が長くなるがマイクロ波実行出力の低い方が好ましい。