

【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 17 年 12 月 22 日 (2005.12.22)

【公表番号】特表 2004-517642(P2004-517642A)
【公表日】平成 16 年 6 月 17 日 (2004.6.17)
【年通号数】公開・登録公報 2004-023
【出願番号】特願 2002-563784(P2002-563784)
【国際特許分類第 7 版】
A 23L 1/31
【FI】
A 23L 1/31 A

【手続補正書】

【提出日】平成 17 年 1 月 19 日 (2005.1.19)

【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】

骨抜きした骨抜きのカットを提供する工程；
該カット及び骨を別々に保存処理する工程；
調理用結合を用い、この保存処理された骨を該カットの外側で該カットの肉と密接に接触させてその骨抜きによって形成された空洞に結合させる工程；及び
この結合したカットを調理する工程；
を包含することを特徴とする加工食肉の製造方法。

【請求項 2】

保存処理された前記骨が前記カットを提供した家畜とは異なる家畜に由来する請求項 1
記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 3】

前記カットが保存処理の前に機械的伸長又は再吊り下げによって再成形される請求項 1
又は 2 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 4】

前記保存処理が前記カットと前記骨との間で同じ又は異なる 請求項 1 乃至 3 のいずれか
1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 5】

前記調理用結合が天然又は合成のケーシング若しくはフィルム、ネット又はクロスから
選択される 請求項 1 乃至 4 のいずれか 1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 6】

前記調理が スモーク及びロースト、蒸し加熱又は煮込みのような加熱調理の一つ以上か
らなる 請求項 1 乃至 5 のいずれか 1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 7】

前記カットの肉と前記骨又は骨代用物との間の接触の密接性は、骨強化香料の有効成分
の拡散を強化するように選択された物質の添加によって補われる 請求項 1 乃至 6 のいずれ
か 1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 8】

前記物質が食物の酸等から選択される 請求項 7 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 9】

前記物質が香味賦形剤を含有するか、又は香味賦形剤からなる請求項 7 又は 8 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 10】

前記賦形剤が果汁、クーリ等から選択される請求項 9 記載の加工方法の製造方法。

【請求項 11】

請求項 1 乃至 10 のいずれか 1 項記載の方法によって生成される場合の加工食肉製品。