

(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2017-516497

(P2017-516497A)

(43) 公表日 平成29年6月22日(2017.6.22)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
A 2 3 K 10/20 (2016.01)	A 2 3 K 10/20	2 B 1 5 O
A 2 3 K 40/25 (2016.01)	A 2 3 K 40/25	

審査請求 未請求 予備審査請求 未請求 (全 15 頁)

(21) 出願番号	特願2017-513328 (P2017-513328)	(71) 出願人	516347776
(86) (22) 出願日	平成27年5月19日 (2015.5.19)		ハンス・ユルゲン・ドイアラ
(85) 翻訳文提出日	平成29年1月18日 (2017.1.18)		ドイツ国 75015 プレッテン, トゥ
(86) 国際出願番号	PCT/EP2015/060978		ルバンシュトラーク 4
(87) 国際公開番号	W02015/177135	(74) 代理人	100140109
(87) 国際公開日	平成27年11月26日 (2015.11.26)		弁理士 小野 新次郎
(31) 優先権主張番号	102014107057.7	(74) 代理人	100075270
(32) 優先日	平成26年5月19日 (2014.5.19)		弁理士 小林 泰
(33) 優先権主張国	ドイツ (DE)	(74) 代理人	100101373
			弁理士 竹内 茂雄
		(74) 代理人	100118902
			弁理士 山本 修
		(74) 代理人	100106080
			弁理士 山口 晶子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ベークド飼料を製造するための方法およびベークド飼料

(57) 【要約】

本発明は、場合により小片状である飼料用肉製品を含有する、ベークド飼料を製造するための方法に関する。本発明はまた、本発明方法により得られるベークド飼料、肉食動物用飼料としての本発明によるベークド飼料の使用に関する。

【選択図】なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

場合により小片状である飼料用肉製品(7)を含有する、ベークド飼料(1)を製造するための、下記を特徴とする方法:

a) 飼料原料を製造するためのカッター(5)に、少なくとも、+25 以下の温度を有する下記の成分、すなわち肉類のうち少なくとも1種類の構成要素を装填する、

b) それらの成分をカッター(5)で切断して含水率40重量%~80重量%の飼料原料にして、飼料用肉製品(7)を得る、

c) 飼料用肉製品(7)をベーキング品生地に添加する、そして

d) 飼料用肉製品(7)を含有するベーキング品生地を乾燥させてベークド飼料(1)の含水率を2重量%~20重量%にする。

10

【請求項 2】

工程 b) による切断の後、工程 c) の前に、飼料原料をたとえば押出により成形する、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

切断した飼料原料を70 ~ 120 の温度に加熱して、肉製品(7)を得る、請求項 1 または 2 に記載の方法。

【請求項 4】

飼料原料を製造するための成分を完全または部分的に凍結した状態を使用することを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

20

【請求項 5】

ベーキング品生地が下記の構成要素のうち1種類以上、すなわちビスケット粉、穀粉、水、肉骨粉、植物粉、および/またはそれらの顆粒および/またはフレーク、天然リグノセルロース、ピロホスフェートおよび/または亜麻仁を含有することを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 6】

飼料原料を製造するための成分に、カッター(5)で切断する前に、ホスフェート、塩、血漿および/またはグルテンの群から選択される1種類以上の成分を添加することを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 7】

飼料用肉製品(7)を、ベーキング品生地に添加する前に、場合により、不規則な小片および/または肉の外観を有する小片に造形することを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

30

【請求項 8】

ベーキング品生地および/または飼料原料を、飼料産業で慣用される添加剤、特に矯味矯臭剤、天然または合成の色素、不活化酵母または酵母エキス、植物のエキスおよび/または濃縮物、保存剤、糖類、および/または機能性成分と混合することを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 9】

飼料用肉製品(7)を含有するベーキング品生地を乾燥させてベークド飼料(1)にする前にダイ(8)によりプレスし、場合によりこのベーキング品生地をカッティングデバイス(9)でカットすることを特徴とする、前記請求項のいずれか 1 項に記載の方法。

40

【請求項 10】

請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項に記載の方法により得られるベークド飼料(1)。

【請求項 11】

含有される飼料用肉製品(7)の一部または全部が、ベークド飼料(1)中に目視できる小片状で存在し、それらが場合により不規則な形状であり、および/または肉片の外観を有することを特徴とする、請求項 10 に記載のベークド飼料(1)。

【請求項 12】

肉片が約 0.5 cm ~ 約 1.5 cm の平均直径を有する、請求項 11 に記載のベークド

50

飼料(1)。

【請求項13】

含有される飼料用肉製品が小片状であり、それらがベークド飼料中に本質的に均一に分布していることを特徴とする、請求項10～12のいずれか1項に記載のベークド飼料(1)。

【請求項14】

飼料が天然および/または合成の色素で1色または多色に着色されていることを特徴とする、請求項10～13のいずれか1項に記載のベークド飼料(1)。

【請求項15】

飼料がビスケット、特に直方体もしくはキューブ、またはケーキの形状であることを特徴とする、請求項10～16のいずれか1項に記載のベークド飼料(1)。

10

【請求項16】

飼料がチューブ状バッグパッケージ、トレイ形シェルパッケージ、缶、または箱に密封されていることを特徴とする、請求項10～15のいずれか1項に記載のベークド飼料(1)。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、ベークド飼料を製造するための方法に関する。本発明はさらに、本発明方法により得られるベークド飼料、および肉食動物用飼料としての本発明によるベークド飼料の使用に関する。

20

【背景技術】

【0002】

ペットとして飼育されている肉食動物、たとえばイヌおよびネコは、種に適した食事を与えられていないことがしばしばある。

自然界では、これらの動物種は主に獲物を食べ、すなわち動物タンパク質を肉の形で摂取する。

【0003】

肉食動物用の飼料製品を製造する際には、高いタンパク質含量と同時に低い炭水化物含量を備えていることが栄養生理学的に適切である。

30

主食としてドライフード(乾燥飼料)、セミモイストフード(半生飼料)またはモイストフード(生飼料)の形で与える主飼料のほかに、特別な機能、たとえばデンタルケアまたはしつけおよび訓練の目的で使うスナックに対する消費者の需要も増加している。

【0004】

とりわけ、先行技術から(ベークド飼料の分野において)知られている肉食動物用のスナックは、ほとんどすべてが穀類、野菜、油および脂肪からなり、肉粉の形の動物タンパク質を - 含むとすれば - わずかに含む。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

種に適した食事を与えられていない肉食動物には、特に代謝性疾患に対する高い罹患率の問題がある。

40

したがって、肉食動物が受け入れやすい栄養生理学的に適切な飼料 - 特にスナックとして使うためのもの - を提供することが望まれている。

【課題を解決するための手段】

【0006】

この目的は、場合により小片状である飼料用肉製品を含有する、ベークド飼料を製造するための下記の方法により達成される：

a. 飼料原料を製造するためのカッターに、少なくとも、+25 以下の温度を有する下記の成分、すなわち肉類のうち少なくとも1種類の構成要素を装填する、

50

- b. それらの成分を切断して含水率40重量%～80重量%の飼料原料にする、
- c. 場合により、切断した飼料原料を場合により押出により成形する、
- d. 切断し、かつ場合により成形した飼料原料を、場合により70～120の温度に加熱して、飼料用肉製品を得る、
- e. 飼料用肉製品をベーキング品生地に添加する、そして
- f. 飼料用肉製品を含有するベーキング品生地を乾燥させてベークド飼料の含水率を20重量%～20重量%にする。

【0007】

本発明方法によれば、肉食動物による特に高い受入れを特徴とするベークド飼料が得られる。

【図面の簡単な説明】

【0008】

【図1】図1は、本発明によるベークド飼料を製造するための模式図を示す。

【発明を実施するための形態】

【0009】

“ベークド飼料”は、ベーキング品部分、すなわち場合により加熱乾燥させた穀類含有生地、および飼料原料またはベークド飼料の総重量に対して少なくとも30重量%の肉部分含有する、飼料を表わすと解釈される。

【0010】

“肉”は、新鮮であるかまたは適切な方法で保存された屠殺した陸上温血動物のあらゆる肉部分、および陸上動物体の飼料加工可能なあらゆる加工産物を表わすと解釈される。

有利な態様において、飼料原料またはベークド飼料の肉含量は、30重量%～95重量%、好ましくは40重量%～80重量%、より好ましくは60重量%～70重量%である。この態様はベークド飼料を動物が特に好んで摂取するという点で有利であり、その際、肉含量の増加に伴って受入れはさらに増す。

【0011】

有利な態様において、飼料原料を製造するための成分は-18～+7の温度をもつ。この態様は、飼料原料に含まれるタンパク質が分解して(すなわち、細胞膜の破壊によりタンパク質が変性して)、結合した飼料原料が得られるまでに必要な切断時間がわずかに約5～15分、たとえば約5～10分であるという点で有利である。主として、細胞構造、特に細胞膜が破壊されてタンパク質が変性した状態になる。したがって、この方法は、消費する必要がある時間およびエネルギーに関して特に経済的である。この切断により、この態様ではその温度が約15に達した飼料原料が得られる。

【0012】

さらなる有利な態様において、たとえば氷の添加または冷却素子によるカッターの冷却により追加冷却を行なって、到達する最高温度が約5になるようにする。生成する飼料原料の最高温度が約5では、そのテクスチャーが特に均質である。

【0013】

“カッター”および“切断する”は、本発明において、カッターに入れた構成要素が微細化および超微細化されることを意味すると解釈される。すなわち、粒度分布は10mm～0.1mmの範囲またはそれより小さい。切断は、可能な限り多数の細胞の細胞膜が損傷を受けて微細な均質素材が得られるプロセスを特徴とする。対応する“カッター”は当業者に既知である。このプロセスでは、少なくとも60rpm、たとえば少なくとも200rpm、たとえば少なくとも2860rpmの速度で刃を使用する。これにより、切断中に少なくとも部分的なタンパク質変性が起きる。

【0014】

飼料原料の含水率は、有利には60重量%～70重量%であってよい。この60重量%～70重量%の含水率の飼料原料を使用する利点は、-乾燥させなければならない場合-乾燥工程を短く維持でき、それによりベークド飼料中の栄養素を可能な限り最大限に保持できることである。

10

20

30

40

50

【0015】

さらなる有利な態様において、飼料原料を製造するための成分を完全または部分的に凍結した状態で使用する。意外にも、この場合、そのような飼料原料により、高含量の栄養素、たとえばビタミンを含む本発明によるベークド飼料が得られることが見出された。

【0016】

さらなる有利な態様において、ベーキング品生地は下記の構成要素のうち1種類以上を含有する：ビスケット粉、穀粉、水、肉骨粉（ミートアンドボーンミール）、植物粉、および/またはそれらの顆粒および/またはフレーク、天然リグノセルロース、ピロホスフェートおよび/または亜麻仁。有利には、動物種特有のものを含めて、本発明によるベークド飼料の種々のフレーバー趨勢、たとえばコムギフレーバー、スペルトコムギ（ドイツコムギ）フレーバーなどのフレーバー趨勢をも生じさせることができる。

10

【0017】

さらなる有利な態様において、ホスフェート、塩、血漿および/またはグルテンの群から選択される1種類以上の成分を、飼料原料を製造するための成分に切断前に添加することができる。この添加の効果は、飼料原料の技術的加工性を改善することにある。

【0018】

飼料原料を成形する場合、これは押出により実施できる - すなわち生成物に含有される水分の急速蒸発により生成物の構成要素を破断する熱処理、および同時にノズルを通じた圧出により特定の形状を得ることによる。

20

【0019】

原則として、飼料原料の成形は熱を用いない手段によっても実施でき、その場合、飼料原料を次いでスチームトンネルに通さなければならない。

さらなる有利な態様において、飼料用肉製品をベーキング品生地に添加する前に、特に切断、引裂きまたは破断により、場合によっては不規則な小片および/または肉の外観をもつ小片に造形する。この態様の利点は、本発明方法により得られるベークド飼料が肉食動物に特に良好に受け入れられることである。

【0020】

さらなる有利な態様において、飼料原料を製造するための成分をカッターに装填する前に、それらを1以上の有孔ディスクに導通することにより破砕する。その際、切断プロセス前に破砕することによってより均質な飼料原料が得られ、その結果、切断プロセスを過度に延長する必要がなく、したがって動物タンパク質が可能な限り好ましい状態で保持されることを見出された。

30

【0021】

さらなる有利な態様において、飼料原料を製造するための成分に切断前に、野菜および/または穀類および/またはパレイショおよび/またはグリセロールを添加する。これらのさらなる飼料構成要素は、飼料原料の粘着性が少ないのでより加工しやすいという意味で、より良好な飼料加工技術を提供する。意外にも、飼料原料を製造するための成分に切断プロセス前に上記のさらなる飼料構成要素を添加することにより、飼料原料の粘着性を低減できることを見出された。

【0022】

さらなる有利な態様において、ベーキング品生地および/または飼料原料に飼料産業で慣用される添加剤を添加する。特に、それらは矯味矯臭剤、天然または合成の色素、不活化酵母または酵母エキス、植物のエキスおよび/または濃縮物、保存剤、糖類、および/または機能性成分である。機能性成分は、たとえばプロバイオティックであるが、ビタミン、無機質、オメガ-3脂肪酸、プロバイオティック食物繊維、およびプロバイオティック微生物でもであると解釈される。

40

【0023】

本方法には保存剤、たとえばソルビン酸カリウムを使用できる。たとえば、ソルビン酸カリウムを飼料原料の総重量に対して0.1重量%~1重量%の濃度で使用できる。ソルビン酸カリウムを飼料原料の総重量に対して約0.5重量%の量で添加すると、約15~

50

18か月の、本発明によるベークド飼料の最小保存寿命が得られる。

【0024】

有利には、結合剤、たとえばカラゲナン、ゼラチン、寒天またはペクチンを用いる必要がない。乳製品またはそれらのタンパク質を用いる必要もない。これは、乳製品または乳タンパク質に対する不耐性の可能性に関して有利である。

【0025】

さらなる有利な態様において、乾燥させてベークド飼料を得る前に、飼料用肉製品を含有するベーキング品生地をダイによりプレスし、このベーキング品生地を場合によりカッティングデバイスでカットして、キューブまたは直方体にする。

【0026】

本発明によるベークド飼料は、本発明に従った方法により得られる。

有利な態様において、本発明によるベークド飼料中の飼料用肉製品は部分的または完全に目視できる小片の形態であり、それらは場合により不規則な形状であり、および/または肉片の外観をもつ。特に、飼料用肉製品は直接に、および/または本発明によるベークド飼料が破断された後に、目視できる。この態様の利点はベークド飼料が肉食動物に特に良好に受け入れられることであり、この製品の価値は、本発明によるベークド飼料の表面に直接に、および/または本発明によるベークド飼料を破断した後に本発明によるベークド飼料の破断面に目視できる“肉片”によって、動物の飼い主が認識できる。特に、ベークド飼料中の飼料用肉製品は約0.5cm~約1.5cmの平均直径をもつことができる。

10

20

【0027】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料では、含有される飼料用肉製品はベークド飼料中に本質的に均一に分布した小片の形態である。この態様の効果は、本発明によるベークド飼料製品がそれらの含有物、特に動物タンパク質に関して互いにほぼ同一であることにある。

【0028】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料は天然および/または合成の色素で1色または多色に着色されている。この態様は、特に本発明によるベークド飼料を動物に給餌する者にきわめて良好に受け入れられる。

【0029】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料は、特に軽く甘味または塩味をつけたビスケット、たとえば直方体もしくはキューブ、またはケーキの形状である。この態様の利点は、動物による受入れが特に著しいことである。

30

【0030】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料は、チューブ状バッグパッケージ、トレイ形シェルパッケージ、缶、または箱に密封されている。有利には、特有のフレーバーおよび製品固有の含水率が、意図する製品の最小保存寿命より長期間得られる。

【0031】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料は5重量%~10重量%の含水率をもつ。この乾燥したベークド飼料の利点は、それが動物に給餌する者にとって特に取扱いに便利なことである。

40

【0032】

さらなる有利な態様において、本発明によるベークド飼料はビスケットの形状である。意外にも、本発明によるこの形態のベークド飼料は、特にビスケットの辺の長さが8~40mm、さらに特に22mmである場合、特別な触覚およびそれに伴う受入れをもたらすことが見出された。

【0033】

前記の方法により、飼料原料の総重量に対して少なくとも30重量%、好ましくは30重量%~95重量%、より好ましくは40重量%~80重量%、たとえば60重量%~70重量%がもつばら肉からなる新規なベークド飼料が得られる。

50

【 0 0 3 4 】

本発明によるベークド飼料を天然色素で1色または多色に着色することができる。この処置は動物の飼い主による製品の受入れをさらに高めることが示された。

本発明によるベークド飼料は、完全飼料またはスナックの形でキャットフード、ドッグフード、または他の肉食動物系のペットのための飼料として有利に使用および提供できる。

【 実施例 】

【 0 0 3 5 】

以下に、本発明を実施例によってさらに詳細に記載する；それは可能な態様を説明するためのものにすぎず、決して本発明を限定することはない。

1つの図である図1は、本発明によるベークド飼料を製造するための模式図を示す。まず、“肉”類成分をカッター5に入れる。これらの成分は容器2および場合により3（たとえば異なる動物種の肉について別個の容器を用意する場合）に入れてあり、そこからカッター5へ運ばれる。4はカッター5の上流にある有孔ディスクを表わし、少なくとも飼料原料を製造するための肉成分を破碎するために用いられる。カッター5の後、飼料原料は押出のために押出機6へ送られる。押出6の後、成形した飼料原料を場合により加熱して（図1には示していない）、飼料用肉製品7を得る。たとえば鶏肉からなるこの飼料用肉製品7を、次いで、並行して製造したベーキング品生地（ベーキング品生地の製造は図1には示していない）に添加する。この後 - 乾燥させてベークド飼料1を得る前に - 飼料用肉製品7を含有するベーキング品生地をダイ8によりプレスし、この生地をカッティングデバイス9、たとえば回転ナイフによりカットして、たとえばキューブまたは直方体にする。この後、飼料用肉製品7を含有するベーキング品生地を乾燥機10内で乾燥させて、ベークド飼料1を得る。

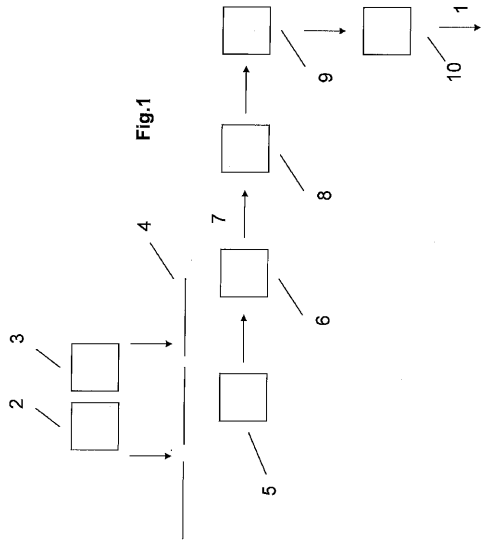
10

20

【 0 0 3 6 】

ベークド飼料1のサイズは、それぞれの肉食動物種が摂取するのに最適であるように選択することができる；たとえば、ネコ用ビスケットの直径は約1cmであり、一方、イヌ用にはそれは約2~4cmであってもよい。乾燥された後、最終製品、すなわちベークド飼料1は、仕上げユニットおよび/または包装ユニット（図1には示していない）へ運ばれる。

【 図 1 】



【 国際調査報告 】

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No PCT/EP2015/060978

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER		
INV.	A23K1/00 A23K1/18	A23K1/10 A23K1/14 A23K1/16 A23K1/175
ADD. 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) A23K		
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 practicable, search terms used) EPO-Internal, BIOSIS, COMPENDEX, FSTA, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	DE 22 27 164 A1 (SADA PIETRO) 4 January 1973 (1973-01-04) page 6, paragraph 3 - page 7, paragraph 1; claims; figures -----	10-16
X	CN 103 070 316 A (YANTAI CHINA PET FOODS CO LTD) 1 May 2013 (2013-05-01) paragraph [0003] - paragraph [0017]; claims & EP 2 764 779 A2 (YANTAI CHINA PET FOODS CO LTD [CN]) 13 August 2014 (2014-08-13) ----- -/--	1-16
<input checked="" type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C. <input checked="" type="checkbox"/> See patent family 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 application or patent 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 "&" document member of the same patent family
Date of the actual completion of the international search 6 August 2015		Date of mailing of the international search report 14/08/2015
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016		Authorized officer Saettel, Damien

1

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/EP2015/066978

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	NOBILE M A DEL ET AL: "New strategies for reducing the pork back-fat content in typical Italian salami", MEAT SCIENCE, ELSEVIER SCIENCE, GB, vol. 81, 1 January 2009 (2009-01-01), pages 263-269, XP002521421, ISSN: 0309-1740, DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2008.07.026 paragraph [02.1] -----	1-16
A	DE 10 2009 023481 A1 (FRAUNHOFER GES FORSCHUNG [DE]) 9 December 2010 (2010-12-09) paragraph [0061]; examples -----	1-16
A	EP 0 795 275 A2 (SARIC KRUNOSLAV [DE]) 17 September 1997 (1997-09-17) column 3, line 5 - column 4, line 45; claims -----	1-16
A	H.D. Belitz ET AL: "Food Chemistry - Chapter 12.7.2.2 Sausages" In: "Food Chemistry - Chapter 12.7.2.2 Sausages", 1 January 2009 (2009-01-01), Berlin, XP055204362, pages 599-601, the whole document -----	1-16

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2015/0660978

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE 2227164 A1	04-01-1973	DE 2227164 A1 FR 2140458 A1 GB 1346966 A	04-01-1973 19-01-1973 13-02-1974
-----	-----	-----	-----
CN 103070316 A	01-05-2013	CN 103070316 A EP 2764779 A2	01-05-2013 13-08-2014
-----	-----	-----	-----
DE 102009023481 A1	09-12-2010	DE 102009023481 A1 WO 2010139292 A1	09-12-2010 09-12-2010
-----	-----	-----	-----
EP 0795275 A2	17-09-1997	DE 19610389 C1 EP 0795275 A2 ES 2188810 T3	10-07-1997 17-09-1997 01-07-2003
-----	-----	-----	-----

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen
PCT/EP2015/060978

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES		
INV. A23K1/00 A23K1/10 A23K1/14 A23K1/16 A23K1/175 A23K1/18		
ADD. Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPC) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPC		
B. RECHERCHIERTE GEBIETE		
Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole) A23K		
Recherchierte, aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen		
Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe) EPO-Internal, BIOSIS, COMPENDEX, FSTA, WPI Data		
C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile Betr. Anspruch Nr.	
X	DE 22 27 164 A1 (SADA PIETRO) 4. Januar 1973 (1973-01-04) Seite 6, Absatz 3 - Seite 7, Absatz 1; Ansprüche; Abbildungen -----	10-16
X	CN 103 070 316 A (YANTAI CHINA PET FOODS CO LTD) 1. Mai 2013 (2013-05-01) Absatz [0003] - Absatz [0017]; Ansprüche & EP 2 764 779 A2 (YANTAI CHINA PET FOODS CO LTD [CN]) 13. August 2014 (2014-08-13) ----- -/--	1-16
<input checked="" type="checkbox"/> Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen <input checked="" type="checkbox"/> Siehe Anhang Patentfamilie		
<p>* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :</p> <p>*A* Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist</p> <p>*E* frühere Anmeldung oder Patent, die bzw. das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist</p> <p>*L* Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)</p> <p>*O* Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht</p> <p>*P* Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist</p> <p>*T* Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist</p> <p>*X* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden</p> <p>*Y* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist</p> <p>*Z* Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist</p>		
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts	
6. August 2015	14/08/2015	
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016	Bevollmächtigter Bediensteter Saettel, Damien	

1

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP2015/0660978

C. (Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
A	NOBILE M A DEL ET AL: "New strategies for reducing the pork back-fat content in typical Italian salami", MEAT SCIENCE, ELSEVIER SCIENCE, GB, Bd. 81, 1. Januar 2009 (2009-01-01), Seiten 263-269, XP002521421, ISSN: 0309-1740, DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2008.07.026 Absatz [02.1] -----	1-16
A	DE 10 2009 023481 A1 (FRAUNHOFER GES FORSCHUNG [DE]) 9. Dezember 2010 (2010-12-09) Absatz [0061]; Beispiele -----	1-16
A	EP 0 795 275 A2 (SARIC KRUNOSLAV [DE]) 17. September 1997 (1997-09-17) Spalte 3, Zeile 5 - Spalte 4, Zeile 45; Ansprüche -----	1-16
A	H.D. Belitz ET AL: "Food Chemistry - Chapter 12.7.2.2 Sausages" In: "Food Chemistry - Chapter 12.7.2.2 Sausages", 1. Januar 2009 (2009-01-01), Berlin, XP055204362, Seiten 599-601, das ganze Dokument -----	1-16

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP2015/060978

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
DE 2227164 A1	04-01-1973	DE 2227164 A1 FR 2140458 A1 GB 1346966 A	04-01-1973 19-01-1973 13-02-1974
CN 103070316 A	01-05-2013	CN 103070316 A EP 2764779 A2	01-05-2013 13-08-2014
DE 102009023481 A1	09-12-2010	DE 102009023481 A1 WO 2010139292 A1	09-12-2010 09-12-2010
EP 0795275 A2	17-09-1997	DE 19610389 C1 EP 0795275 A2 ES 2188810 T3	10-07-1997 17-09-1997 01-07-2003

 フロントページの続き

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

(72)発明者 ハンス - ユルゲン・ドイアラー

ドイツ国 7 5 0 1 5 ブレッテン, トゥルバンシュトラッセ 4

Fターム(参考) 2B150 AA06 AB02 AB04 AB10 AC24 AE02 AE08 AE22 AE25 AE29
 AE47 AE48 BA01 BD01 BD06 BD10 BE02 BE03 BE04 CA25
 CB08 CD02 CD06 CD10 CE01 DA02 DC14 DH14 DH19 EE02