

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第4484822号
(P4484822)

(45) 発行日 平成22年6月16日(2010.6.16)

(24) 登録日 平成22年4月2日(2010.4.2)

(51) Int. Cl.	F I
A 2 3 L 1/32 (2006.01)	A 2 3 L 1/32 E
B 6 5 D 81/32 (2006.01)	B 6 5 D 81/32 D
B 6 5 D 30/22 (2006.01)	B 6 5 D 30/22 F
	B 6 5 D 30/22 G

請求項の数 7 (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2005-512290 (P2005-512290)	(73) 特許権者	506210244
(86) (22) 出願日	平成15年12月18日(2003.12.18)		ウェヴォス マルイベル, ソシエダッド
(65) 公表番号	特表2007-526741 (P2007-526741A)		アノニマ
(43) 公表日	平成19年9月20日(2007.9.20)		スペイン, 30850 ムルシア, トタナ
(86) 国際出願番号	PCT/ES2003/000647		, ランプラ デ ラス ペラス エセ/エ
(87) 国際公開番号	W02005/061341	(74) 代理人	110000338
(87) 国際公開日	平成17年7月7日(2005.7.7)		特許業務法人原謙三国際特許事務所
審査請求日	平成18年10月23日(2006.10.23)	(72) 発明者	マルティネス ナヴァロップ, ガブリエル
			スペイン, 30850 ムルシア, トタナ
			, ランプラ デ ラス ペラス エセ/エ
			ネ
		審査官	富士 良宏

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 卵料理調理装置

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

乾燥卵(2)と、上記乾燥卵(2)を使用するまで収容するように設計された容器(1)とを備えた卵料理調理装置であって、

上記容器は、圧力に対して壊れやすく溶接された継ぎ目(13)によって、互いに分離された少なくとも2つの区画(11, 12)を有する袋(1)から構成されており、1つの区画(11)には、あらかじめ決められた量の乾燥卵(2)が収容されており、もう1つの区画(12)には、あらかじめ決められた量の水(3)が収容されているとともに、

上記袋(1)は、柔軟な材料からなる少なくとも1つのシート(15、16)によって形成され、

上記シート(15、16)は、袋(1)の外面に設けられたポリエステルの2層と、袋(1)の内面に設けられた剥離可能なポリエチレンの1層とを含んでいる積層物によって形成されるとともに、上記ポリエステルの2層のうち、上記シート(15、16)の中間にある層はセラミックコーティングされていることを特徴とする卵料理調理装置。

【請求項 2】

上記シート(15、16)は、袋(1)の外周部(14)の少なくとも一部において、隅から隅まで熱溶接されていることを特徴とする請求項1に記載の卵料理調理装置。

【請求項 3】

上記シート(15、16)の少なくとも一部(17)は、透明であることを特徴とする請求項1または2に記載の卵料理調理装置。

【請求項 4】

乾燥卵(2)は、卵黄、デンプン、重炭酸塩および拮抗剤から選択された少なくとも1つの構成要素をある割合で混合したもの、またはそれらの混合物であることを特徴とする請求項1~3のいずれか1項に記載の卵料理調理装置。

【請求項 5】

袋(1)の区画(11)は、卵料理を調理するための付加的な材料を含んでいることを特徴とする請求項1~4のいずれか1項に記載の卵料理調理装置。

【請求項 6】

上記付加的な材料は、乾燥卵(2)と同じ区画(11)に收容されることを特徴とする請求項5に記載の卵料理調理装置。

10

【請求項 7】

袋(1)は、外面に描かれた目盛りを有していることを特徴とする請求項1~6のいずれか1項に記載の卵料理調理装置。

【発明の詳細な説明】

【発明の詳細な説明】

【0001】

本発明は、乾燥卵から卵料理を調理する装置に関するものであり、最適な衛生状態を保証すると同時に、上記調理を平易かつ容易に行う。

【0002】

(発明の背景)

20

従来では、貯蔵している間は分けておかなければならず、使いたいときだけ混合するという種々の成分を有した製品のための容器が知られている。これらの製品の例としては、薬や接着剤がある。

【0003】

これらの容器は、柔軟な材料から構成された2枚のシートからなり、上記2枚のシートは、袋または封筒を形成するように、外周部が互いに接着されている。そして、上記容器の内部は、異なる製品を收容するために2以上の区画に分かれており、上記区画は2枚のシートの間において壊れやすく溶接された継ぎ目によって分けられている。結合部は、区画を他の部分から隔離しており、使用者が中身を混ぜたいと思ったときや、混ぜたものを使いたいと思ったときに破ることが可能である。

30

【0004】

一方、乾燥卵を使うことは、一般に衛生面並びに貯蔵および運搬の容易さに関して、新鮮な卵よりもいくつか利点があることが知られている。さらに、乾燥卵は低温殺菌されているために、乾燥卵を使うことは、健康を保証するという利点を有している。このように、乾燥卵は、サルモネラ菌のような生物学的または物理化学的な数値を減らすことを確実にする。

【0005】

しかしながら、特にオムレツのような卵料理を調理する場合において、乾燥卵をより快適に取り扱うために改善が望まれる。

【0006】

40

(発明の説明)

本発明の目的は、乾燥卵から卵料理を容易に調理するための装置を提供することである。

【0007】

この目的によれば、本発明は、乾燥卵と、上記乾燥卵を使用するまで收容するように設計された容器とを備えた卵料理調理装置に関する。上記卵料理調理装置は、上記容器が、圧力に対して壊れやすく溶接された継ぎ目によって、互いに分離された少なくとも2つの区画を有する袋から構成されており、1つの区画には、あらかじめ決められた量の乾燥卵が收容されており、もう1つの区画には、あらかじめ決められた量の水が收容されていることにより特徴付けられている。

50

【0008】

これらの特徴点は、オムレツのような卵料理を調理するのに必要な全ての材料を、貯蔵し、連带的および安全に運搬することを可能にする。さらに、上記特徴点は各材料の量を測らなくてもよい。混合した卵は固まることなく完全に均質になる。

【0009】

上記装置を使用することによる他の利点は、非常に衛生的であり、容器を開ける前に、卵料理の材料は、用具や補助的な容器を使用することなく、無菌の状態、容器の内部において2、3秒で混ぜ合わされる。そのため、混合した卵は、衛生的に安全であることが保証される。保存状態および非汚染状態は、いかなるときでも外部の空気と接触することがないために、混合物を調理した後であっても保証される。

10

【0010】

本発明は、まとまった容器の数であっても、ほんとは少ない工程で、容器の中で卵料理を調理することができ、卵の殻が割れやすい、冷凍する必要性、サルモネラ菌の危険性、期間（長持ち：2年以上）、衛生面等のすべての問題を防止する。

【0011】

上記装置は、室温で容易に保存することができ、製品の売買の間に生じるロジスティクスコストを下げるができる。上記装置は全ての材料を含んでおり、卵料理を調理するために補助的な用具は必要ない。そのため、上記装置は、旅行先および同様の状況において、特に便利に用いられる。

20

【0012】

さらに、乾燥卵と一緒に水をパッケージすることは、水を制御することを可能にする。水は全ての国において同一ではないために、これは重要である。液体卵の性質は、水の特性に大きく依存するために、同じように混ぜることはできず、料理の最終的な特性も同じではない。水の硬度に依存して、オムレツは溶けやすくなるし、また、マヨネーズは泡立たなくなる。本発明の装置では、卵料理を調理にとって最適な混合物をえるために、使用者が調節された水を使用することが保証されている。さらに、調節された水のため、完成品が汚染されることも無い。

【0013】

前述した実施例において、上記容器は柔軟な材料からなる少なくとも1つのシートによって形成されている。

30

【0014】

容器の柔軟性は、壊れやすい結合部において、圧力による破壊を容易にし、卵が発酵してしまったとき、容器を膨張させることが可能であるという点で非常に有用である。そのため、パッケージの欠陥が有る場合、または、誤って中身が混合された場合のように、消費に適していないことを知ることができる。

【0015】

上記シートは、容器の外周部の少なくとも一部に沿って、熱溶接されていることが好ましい。

【0016】

実施形態に従って、柔軟な材料からなる上記シートは、容器の外表面に設けられたポリエステル障壁の少なくとも1層と、容器の内表面に設けられた剥離可能なポリエチレンの少なくとも1層とを含む積層物によって形成されている。

40

【0017】

ポリエステル障壁の層は、製品を消費するまで雑菌混入することを防止し、完全な状態で製品を保つために役立つ。ポリエステル障壁の層は、製品の酸化を防止するために、および製品の賞味期限を延ばすために、空気を除いて調整気体を代わりに用いることを可能にするために役立つ。

【0018】

上記シートはポリエステル障壁の内層および中間層を含み、上記中間層はセラミックコーティングされていることが好ましい。

50

【0019】

セラミックコーティングは、ポリエステル障壁の特性をかなり改善する。

【0020】

本実施形態において、上記シートの少なくとも一部は透明である。それゆえ、容器を開ける前に、中身が混合されているか見ることができる。

【0021】

乾燥卵は、卵黄、デンプン、重炭酸塩および拮抗剤から選択された少なくとも1つの材料をある割合で混合したもの、または、上記材料の混合物であることが好ましい。これにより、製品の品質は、新鮮な卵に対して同一または改善される。製品は、新鮮な卵より乳濁液となり、即座に他の製品と混合し、結合する。

10

【0022】

さらに、容器の一区画は、卵料理を調理するための付加的な材料を含むことができる。

【0023】

実施形態においては、上記付加的な材料は、乾燥卵と同じ区画に収容されている。

【0024】

容器は、その外表面に目盛りを有しており、目盛りは、容器の中の物を混合したり使ったりした後の卵の残量を見ることができる。

【0025】

(好ましい実施形態の説明)

本実施形態の卵料理調理装置は、図1に示すように、容器1と、所定量の乾燥卵2と、所定量の水3とを備えている。上記装置は、構成要素が好適な比率で混合された液体卵を得るための乾燥卵2の混合に好適に用いられる。それから、上記液体卵は、所望の卵料理を調理するために使うことができる。

20

【0026】

調理される卵料理は、オムレツだけでなく、例えば、液体卵を用いてバター等の他の生成品も得られる。

【0027】

ここで、容器1は、熱溶接された結合部13によって区画11および区画12の2つの区画に分割された長方形の袋である。結合部13は、剥離または壊れやすく、すなわち、力を働かせることによって開けることができる。

30

【0028】

区画11および区画12は、乾燥卵2および水3をそれぞれ収容可能に設計されており、乾燥卵2および水3は、卵料理の調理の時まで、分かれて維持されている。

【0029】

袋1は、プラスチック材料から構成された2枚のシートによって作られている。上記2枚のシートは、袋の全体の外周部14において互いに結合されている。または、袋1は、袋の側面の3点において、折り畳まれ、結合された1枚のシートによって作られている。

【0030】

袋のこれらの外周結合部は、熱溶接によっても行われ、製品への雑菌の混入を防止する。また、上記外周結合部は、外部から容器の中身を分離するために、結合部13と同時に開くのではなく、閉止された状態を維持しなければならず、結合部13よりも高い耐性を有している。

40

【0031】

図1に示すように、袋1のある部分は、各区画の中身が見えるように、および袋1を開ける前の中身の状態を検証できるように透明である。

【0032】

図2は、区画11および区画12を備えた図1の袋の一部分を示している。区画11および区画12のそれぞれの中身は、乾燥卵2および水3である。図2においては、袋を形成しているシート15およびシート16は、図の理解を容易にするために誇張されている

50

。また、図の右部分においては、区画 1 1 および区画 1 2 の 2 つの区画の中身を見ることが可能な透明部 1 7 が見られる。

【 0 0 3 3 】

使用者が、オムレツや他の料理を調理したいと思ったとき、使用者はただ区画 1 2 を手で押せばよい。そうすれば、区画 1 2 に収容された水 3 が結合部 1 3 に力を働かせ、結合部 1 3 を開ける。そして、図 3 に示すように、袋は外部から密閉されたまま、区画 1 1 および区画 1 2 がひとつになり、卵と水が混合される。

【 0 0 3 4 】

中身を均質にするために、袋 1 を軽く振った後、完全に清潔な方法で、他の容器や用具を必要とすることなく、容器 1 を開くことができる。そして、得られた液体卵を、例えば、直接フライパンに注ぐことができる。

【 0 0 3 5 】

袋は、料理に注ぐために、あるいは、全部の液体卵を使わないなど再び袋を閉じるために、容易に袋を開けるための手段を任意に組み込むことができる。

【 0 0 3 6 】

さらに、目盛りを袋の外面に描くことができ、上記目盛りは、一部を使った後の、袋の中にある残りの液体卵の量を見極めることができる。

【 0 0 3 7 】

乾燥卵 2 は、特に、卵黄、デンプン、重炭酸塩および拮抗剤の内の 1 つまたはいくつかを加えることができる。

【 0 0 3 8 】

さらに、卵料理を調理するために、他の材料を、同じ区画または他の区画に含むことができる。例えば、乾燥たまねぎおよびジャガイモを、オムレツを調理するための付加的な材料として含むことができる。

【 0 0 3 9 】

袋 1 に関しては、本実施形態に好適な材料は、内層および外層からなる、透明なプラスチック材料のシートである。上記内層は剥離可能および溶接可能なポリエチレン (P E) であり、上記外層は障壁特性が約 12μ のポリエステル (P E T) である。形成された上記シートは、総重量が約 $85 \text{ g} / \text{cm}^2$ である。上記ポリエステルは、2 つの層から構成することができ、この場合、シートの間にある層は、非常に薄いセラミックコーティングを有しており、水蒸気に対する障壁特性がかなり改善される。また、この場合、上記層はラミネート処理から独立して行われる。所望の図柄は、ポリエステルの外層に印刷することができる。

【 0 0 4 0 】

内層を形成するポリエチレンは、共重合体とポリエチレンとの混合物に基づいて 3 層同時押し成型によって製造されている。ポリエチレンは、温度に依存して結合部において異なる動作をする。低い温度で溶接すると、袋の 2 つの区画を分離する結合部 1 3 のような、剥離しやすいまたは壊れやすい結合部が得られる。ところが、高い温度では、袋の外周部 1 4 における結合部が、壊れやすい結合部 1 3 よりも非常に高い耐性を有するように、材料は剥離しやすいという特性を失い、結合部は破壊される。

【 0 0 4 1 】

乾燥卵および水のパッケージを、粉末窒素、液体窒素および二酸化炭素を測定する装置によって、卵の耐久性を増加させるために酸素なしに、調整した空気 (窒素と二酸化炭素) によって行われる。

【 0 0 4 2 】

本発明の特定の実施形態について説明したが、当業者は変形を導入することができ、構成要素を技術的に同等な他の要素と置換することができ、従属請求項において定義された保護範囲から離れることなく、各ケースの要求に依存する。

【 0 0 4 3 】

例えば、2 つの区画および 2 つの中身を有する袋が記載されているが、装置は卵料理を

10

20

30

40

50

調理するための他の中身、例えば、塩、オイルまたはその他の脂肪を含んでいてもよい。また、上記容器は、壊れやすい結合部によって他から分離された、または、より耐久性のある方法で分離された、付加的な区画を備えることができる。

【図面の簡単な説明】

【0044】

以上の深い理解のために、実際の実施例を概略的に図示する。実施例はこの方法に限られるわけではない。

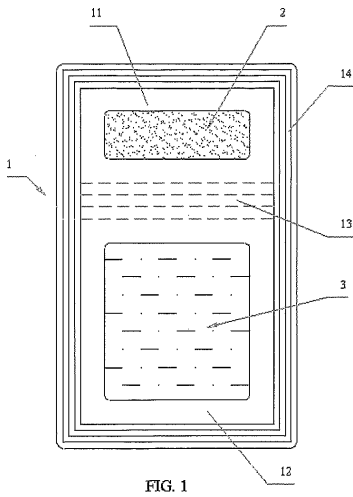
【図1】 卵料理を調理するための本発明に係る装置の一実施形態を概略平面図である。

【図2】 図1の装置を示す断面図である。

【図3】 容器の壊すことが可能な結合部が開かれ、上記容器の中身が混合された場合の、図2と同様の図である。

10

【図1】



【図2】

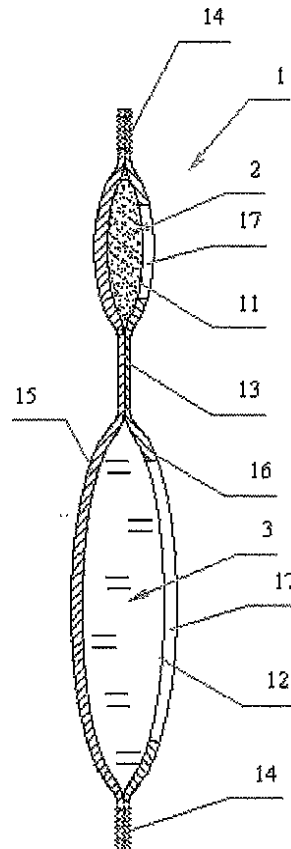


FIG. 2

【 3 】

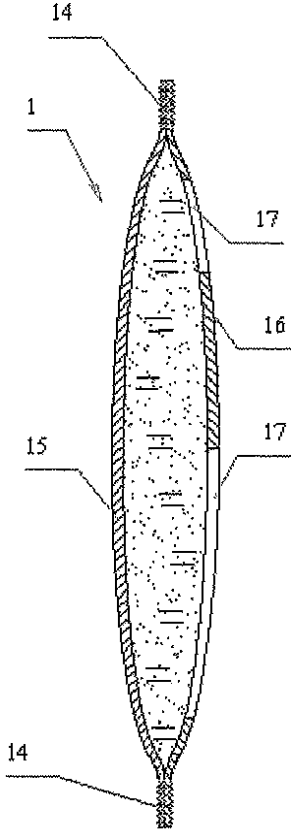


FIG. 3

フロントページの続き

- (56)参考文献 欧州特許出願公開第01201562(E P, A1)
欧州特許出願公開第01247761(E P, A1)
英国特許出願公開第01253271(G B, A)
英国特許出願公開第02227004(G B, A)
特開昭63-185353(J P, A)

(58)調査した分野(Int.Cl., D B名)

A23L

B65D

WPI