

【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25年6月20日(2013.6.20)

【公表番号】特表2012-512649(P2012-512649A)

【公表日】平成24年6月7日(2012.6.7)

【年通号数】公開・登録公報2012-022

【出願番号】特願2011-542020(P2011-542020)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/10 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/10 Z

【誤訳訂正書】

【提出日】平成25年5月1日(2013.5.1)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

うるち米ともち米を混合する段階；

前記混ざり合った米を洗米して水に浸漬する段階；

煎り米を熱水抽出して、その抽出液にアマドコロ濃縮液と米澱粉を追加で投じて殺菌して炊飯水を製造する段階；

前記で洗米した米に前記炊飯水を入れて炊飯して米飯を製造する段階；

おこげ成形器に前記で製造した米飯と精製水を混合した後、加熱しておこげを製造する段階；及び

前記で製造されたおこげを粉碎する段階からなる即席乾燥おこげの製造方法。

【請求項2】

前記うるち米ともち米の混合比が4:1であることを特徴とする請求項1に記載の即席乾燥おこげの製造方法。

【請求項3】

前記炊飯水の製造段階が、別途の工程で煎り米を80~90で30分間精製水を使用して熱水抽出して、熱水抽出によって得た抽出液にアマドコロ濃縮液と米澱粉を混合して濾過してUV殺菌して遂行されることを特徴とする請求項1に記載の即席乾燥おこげの製造方法。

【請求項4】

前記米飯製造段階を米飯の水分含有量が68~78%になるように遂行することを特徴とする請求項1に記載の即席乾燥おこげの製造方法。

【請求項5】

前記おこげ製造段階が、米飯を米飯重量対比5~10%の精製水の加水をして150~170に加熱した熱板おこげ成形器により10~15分間加熱して遂行することを特徴とする請求項1に記載の即席乾燥おこげの製造方法。

【誤訳訂正2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0010

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0010】

前記のような本発明の目的は、うるち米ともち米を原料として含水率68～78%の米飯を製造した後米飯重量対比5～10%の精製水を加水して混合してこれを加熱した熱板(150～170)を利用して含水率7～9%のおこげを製造して、製造されたおこげの改善された特性を確認することによって達成された。

【誤訳訂正3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0022

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0022】

精製水と混ざり合って水分含有量が増加したご飯を150～170で加熱した熱板おこげ成形器に一定量を移して平坦に広げた後10～15分間加熱して水分含有量7～9%未満のおこげを製造する。

【誤訳訂正4】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0030

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0030】

炊飯器(100 30分間)で330gの炊飯水を入れて水分含有量68～78%のご飯を製造した。以後精製水100～150gを加水して混合した後150～170で加熱した熱板おこげ成形器に一定量を移して平坦に広げた後10～15分間加熱して水分含有量7～9%未満のおこげを製造した。

【誤訳訂正5】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0036

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0036】

炊飯器(100 30分間)で230gの精製水を入れて水分含有量55～60%のご飯を製造した。以後精製水100～150gを加水して混合した後150～170で加熱した熱板おこげ成形器に一定量を移して平坦に広げた後10～15分間加熱して水分含有量7～9%未満のおこげを製造した。

【誤訳訂正6】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0039

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0039】

120～130で加熱した熱板おこげ成形器に一定量を移して平坦に広げた後20～30分間加熱して水分含有量7～9%未満のおこげを製造した。