

【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砕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】

【 0 0 1 0 】

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 6 8 ~ 7 8 % の米飯を製造した後米飯重量対比 5 ~ 1 0 % の精製水を加水して混合してこれを加熱した熱板 (1 5 0 ~ 1 7 0) 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】0 0 2 2

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 2 2 】

精製水と混ざり合って水分含有量が増加したご飯を 1 5 0 ~ 1 7 0 で加熱した熱板おこげ成形器に一定量に移して平坦に広げた後 1 0 ~ 1 5 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】0 0 3 0

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 3 0 】

炊飯器 (1 0 0 3 0 分間) で 3 3 0 g の炊飯水を入れて水分含有量 6 8 ~ 7 8 % のご飯を製造した。以後精製水 1 0 0 ~ 1 5 0 g を加水して混合した後 1 5 0 ~ 1 7 0 で加熱した熱板おこげ成形器に一定量に移して平坦に広げた後 1 0 ~ 1 5 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】0 0 3 6

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 3 6 】

炊飯器 (1 0 0 3 0 分間) で 2 3 0 g の精製水を入れて水分含有量 5 5 ~ 6 0 % のご飯を製造した。以後精製水 1 0 0 ~ 1 5 0 g を加水して混合した後 1 5 0 ~ 1 7 0 で加熱した熱板おこげ成形器に一定量に移して平坦に広げた後 1 0 ~ 1 5 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】0 0 3 9

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 3 9 】

1 2 0 ~ 1 3 0 で加熱した熱板おこげ成形器に一定量に移して平坦に広げた後 2 0 ~ 3 0 分間加熱して水分含有量 7 ~ 9 % 未満のおこげを製造した。