

【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27年11月5日(2015.11.5)

【公表番号】特表2014-526260(P2014-526260A)

【公表日】平成26年10月6日(2014.10.6)

【年通号数】公開・登録公報2014-055

【出願番号】特願2014-530649(P2014-530649)

【国際特許分類】

A 23 L 1/317 (2006.01)

【F I】

A 23 L 1/317

【手続補正書】

【提出日】平成27年9月14日(2015.9.14)

【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】

調理された成形食肉品であって、

前記成形食肉品内に一方向に整列された纖維を有し、

前記成形食肉品は、制御された纖維の長さを有する、成形食肉品。

【請求項2】

前記成形食肉品の料理形状が調理面に依存しない、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項3】

前記成形食肉品が、前記成形食肉品が熱せされたときの焼き器との一定の接触による一定の色を有する、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項4】

前記成形食肉品の成形が、前記成形食肉品の成形中により少ない混合を必要とする、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項5】

前記成形食肉品が、前記成形食肉品の成形中にミオシンのアクチンとの低減された分離および混合を有する、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項6】

前記成形食肉品が調理された後、均一に冷める、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項7】

前記成形食肉品は、前記成形食肉品の成形中にアクチンおよびミオシンの分離がほとんどまたは全くない、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項8】

前記成形食肉品の製造が、前記成形食品を絞らず、従って、前記成形食肉品の細胞膜から絞られるより少ないアクチンがある、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項9】

前記成形食肉品の筋線維の収縮が、噛み心地および縮みの両方を制御する選択方向にある、請求項1に記載の成形食肉品。

【請求項10】

前記成形食肉品の製造の間、ミオシンのアクチンとの低減された分離および混合があり、それにより前記成形食肉品中の制御される纖維の配向が補助され、より少ないミオシン

活動性によってより良い噛み心地 / 結合および前記成形食肉品の最終料理形状に制御がもたらされる、請求項 1 に記載の成形食肉品。

【請求項 1 1】

調理された食肉パティを提供する方法であって、  
ベンチュリ或いは圧力降下を用いることによって、食肉パティ内に整列された筋線維と制御された筋線維の配向とを有する食肉パティを成形するステップと、

食肉パティを焼き器に置くステップと、  
形状を前記食肉パティの直径において一定に変化させるステップと、  
前記食肉パティからの食肉の剥がれ落ちがほとんどまたは全くないステップと、  
前記食肉パティの調理の間形状を保持するステップと、  
前記食肉パティを前記焼き器に一定に接触させ、前記食肉パティに一定の色を生じさせるステップと、  
を含む方法。

【請求項 1 2】

成形食肉品を製造する方法であって、  
前記食肉品を、ベンチュリ効果を生じさせる装置に通して置くステップと、  
前記食肉品中の線維を整列するステップと、  
制御された纖維の長さを有する前記食肉品を成形するステップと、を含む方法。