【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20年10月16日(2008.10.16)

【公表番号】特表2007-512005(P2007-512005A)
【公表日】平成19年5月17日(2007.5.17)
【年通号数】公開・登録公報2007-018
【出願番号】特願2006-538611(P2006-538611)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｂ　4/06　(2006.01)
Ａ２３Ｂ　4/07　(2006.01)
Ｂ６５Ｄ　81/20　(2006.01)
Ｂ６５Ｄ　81/24　(2006.01)
Ｂ６５Ｄ　85/50　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｂ　4/06　５０１Ｅ
Ａ２３Ｂ　4/06　５０２Ｅ
Ｂ６５Ｄ　81/20　Ｄ
Ｂ６５Ｄ　81/24　Ｄ
Ｂ６５Ｄ　85/50　Ｂ
Ｂ６５Ｄ　85/50　Ｆ

【手続補正書】
【提出日】平成20年8月27日(2008.8.27)
【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】請求項３
【補正方法】変更
【補正の内容】
【請求項３】
前記工程（ｅ）を、前記請求項１の工程（ｅ）に記載された一般的要件を満足する物質を用い、高真空を生み出す設備または装置を用いて行い、ガス、水蒸気に対する透過性並びに温度耐性が、下記表に示される限界値の間にある請求項１に記載の、長期に渡って魚または肉食品を保存する効果を生じさせる物理的方法。
【表１】

ガスに対する透過度（ｃｍ^3／ｍ^2－２４時間，－バール；７５%相対湿度で）			水蒸気に対する透過度（ｇ／ｍ^2－２４時間；２０℃－８５%相対湿度で）	温度耐性（℃）	シール温度（℃）
酸素	無水炭酸	窒素			
４～１０	１２～３０	１．３～５	０．１～０．６	－６０～＋１００	＋１３０～＋２００

【手続補正２】

【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】００２９
【補正方法】変更
【補正の内容】
【００２９】
より具体的には、以下の表に、パッキング材料が満たすべき透過性についてのパラメータが示されている。
【表２】

ガスに対する透過度（cm^3/m^2 - ２４時間，－バール；７５%相対湿度で）			水蒸気に対する透過度（g/m^2 - ２４時間；２０℃－８５%相対湿度で）	温度耐性（℃）	シール温度（℃）
酸素	無水炭酸	窒素			
４～１０	１２～３０	１．３～５	０．１～０．６	－６０～＋１００	＋１３０～＋２００