

【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26年5月22日(2014.5.22)

【公開番号】特開2014-57608(P2014-57608A)

【公開日】平成26年4月3日(2014.4.3)

【年通号数】公開・登録公報2014-017

【出願番号】特願2014-1629(P2014-1629)

【国際特許分類】

A 2 3 C 19/14 (2006.01)

A 2 3 C 19/068 (2006.01)

A 2 3 C 19/09 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 19/14

A 2 3 C 19/068

A 2 3 C 19/09

【手続補正書】

【提出日】平成26年4月3日(2014.4.3)

【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】

熟成中のカードをカットすること；

カットしたカードの間に食品及び／又は風味物質を挟み込んだ後、

カットしたカードのカット面を接触合致させることと；

合致させたカード全体温度を7以下に冷却することと；

冷却したカードをポーションタイプ製品状態にカット及び包装し、その後

さらに熟成を所望条件下にて行うことと；

を含み、上記ポーションカット時にカード同士の結着の程度が、上部カードを持ち上げた際に下部カードが離れない状態となり、その評価基準が、上部カードと下部カードとが結着したまま10秒間保持されるものを結着していると評価することを特徴とする、食品及び／又は風味物質が添加された、ポーションタイプのカビによる表面熟成軟質チーズの製造方法。

【請求項2】

上記冷却において、緩慢冷却によりカード表面又はカード全体温度を-3乃至7に冷却することを特徴とする請求項1に記載の表面熟成軟質チーズの製造方法。

【請求項3】

上記冷却において、急速冷却によりカード表面温度を-10乃至0に冷却することを特徴とする請求項1に記載の表面熟成軟質チーズの製造方法。

【請求項4】

熟成中のカードを水平方向にカットすることを特徴とする請求項1～3のいずれか1項に記載の表面熟成軟質チーズの製造方法。

【請求項5】

カードをカットする前の熟成(一次熟成)が、13乃至18の熟成温度で6日間以上行われることを特徴とする請求項1～4のいずれか1項に記載の表面熟成軟質チーズの製造方法。

【請求項 6】

熟成途中のカードをカットし、当該カットしたカードの間に食品及び／又は風味物質を挟み込んだ後、カットしたカードのカット面を接触させたカード全体温度を7℃以下に冷却することにより得られるチーズカードであって、カード同士の結着の程度が、上部カードを持ち上げた際に下部カードが離れない状態となり、その評価基準が、上部カードと下部カードとが結着したまま10秒間保持されるものを結着していると評価することを特徴とするチーズカード。