

【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22年7月8日(2010.7.8)

【公表番号】特表2009-508485(P2009-508485A)

【公表日】平成21年3月5日(2009.3.5)

【年通号数】公開・登録公報2009-009

【出願番号】特願2008-531172(P2008-531172)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/314 (2006.01)

A 2 3 L 1/212 (2006.01)

C 1 2 J 1/00 (2006.01)

A 2 3 B 4/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/314

A 2 3 L 1/212 A

C 1 2 J 1/00 Z

A 2 3 B 4/00 H

【手続補正書】

【提出日】平成22年5月21日(2010.5.21)

【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】

約 6 . 5 ~ 約 7 . 2 の pH を有する中和されたレモン濃縮物を含む組成物。

【請求項 2】

組成物が液体である、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 3】

組成物が乾燥粉末である、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 4】

凝固防止剤および充填剤をさらに含む、請求項 3 に記載の組成物。

【請求項 5】

レモン濃縮物が重炭酸ナトリウムで中和されている、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 6】

レモン濃縮物が、1 リットル当たりクエン酸約 400 グラムを含む、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 7】

酢酸ナトリウムに対する等モル比の酢酸を含む、中和されたピネガー濃縮物を含む組成物。

【請求項 8】

約 6 . 5 ~ 約 7 . 2 の pH を有する中和されたレモン濃縮物、および 1 : 1 ~ 1 : 1 . 2 の酢酸ナトリウムに対する酢酸のモル比を含む中和されたピネガー濃縮物を含む、肉製品を処理するための組成物。

【請求項 9】

組成物中の中和されたピネガーに対する中和されたレモンの比が、1 : 1 ~ 6 : 1 である、請求項 8 に記載の組成物。

【請求項 10】

組成物が約 0.85 未満の水分活性および約 5.6 ~ 5.8 の pH を有する、請求項 9 に記載の組成物。

【請求項 11】

約 6.5 ~ 約 7.2 の pH を有する中和されたレモン濃縮物、および 1 : 1 ~ 1 : 1.2 の酢酸ナトリウムに対する等モル比の酢酸を含む中和されたビネガー濃縮物を含むマリネされた肉製品であって、該肉製品は、マリネされた肉製品の重量に対して約 1.4 ~ 2.4 % の中和されたレモン濃縮物および中和されたビネガー濃縮物を含む、肉製品。

【請求項 12】

マリネされた肉製品が、5.8 ~ 6.2 の範囲の pH を有する、請求項 10 に記載のマリネされた肉製品。

【請求項 13】

肉が生肉である、請求項 11 に記載のマリネされた肉製品。

【請求項 14】

肉製品が即席食肉製品である、請求項 11 に記載のマリネされた肉製品。

【請求項 15】

風味を増強し、冷凍および料理中に水分を保持するための生肉製品を処理する方法であって、約 6.5 ~ 約 7.2 の pH を有する中和されたレモン濃縮物および 1 : 1 ~ 1 : 1.2 の酢酸ナトリウムに対する酢酸のモル比を含む中和されたビネガー濃縮物を含むマリネを肉製品に適用することを含む、方法。

【請求項 16】

中和されたレモン濃縮物を調製する方法であって、レモン濃縮物を完全に中和し、濃縮物の pH を約 6.8 ~ 約 7.2 にするのに十分な量の中和剤でレモン濃縮物を処理し、濃縮物の pH を未処理のレモン濃縮物で約 6.5 ~ 約 7.2 の pH に調節する、方法。

【請求項 17】

中和されたレモン濃縮物に有効量の凝固防止剤および / または充填剤を添加する工程をさらに含む、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 18】

中和された濃縮物を乾燥して粉末を形成する工程をさらに含む、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 19】

中和剤が重炭酸ナトリウムである、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 20】

中和されたビネガー濃縮物を調製する方法であって、ビネガーを有効量の中和剤で処理して完全にビネガーを中和すること、中和されたビネガーをそこから水を除去することにより濃縮すること、および有効量の未処理のビネガーを濃縮、中和されたビネガーに添加して酢酸に対する酢酸ナトリウムの等モル比を得ることを含む、方法。

【請求項 21】

生肉を処理するための組成物を調製する方法であって、約 6.5 ~ 約 7.2 の pH を有する中和されたレモン濃縮物を 1 : 1 ~ 1 : 1.2 の範囲における酢酸ナトリウムに対する酢酸の比を含む中和されたビネガー濃縮物と混合し、中和されたビネガーに対する中和されたレモンの比が約 1 : 1 ~ 約 6 : 1 である、方法。

【請求項 22】

中和されたレモン濃縮物が重炭酸カリウムで中和されている、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 23】

中和されたレモン濃縮物および中和されたビネガー濃縮物の各々が重炭酸ナトリウムまたは重炭酸カリウムで別々に中和されている、請求項 8 に記載の組成物。

【請求項 24】

中和されたレモン濃縮物および中和されたビネガー濃縮物の各々が重炭酸ナトリウムま

たは重炭酸カリウムで別々に中和されている、請求項 1 1 に記載のマリネされた肉製品。

【請求項 2 5】

中和されたレモン濃縮物および中和されたビネガー濃縮物の各々が重炭酸ナトリウムまたは重炭酸カリウムで別々に中和されている、請求項 1 5 に記載の方法。

【請求項 2 6】

中和剤が重炭酸ナトリウムまたは重炭酸カリウムである、請求項 1 6 に記載の方法。

【請求項 2 7】

中和剤が重炭酸ナトリウムまたは重炭酸カリウムである、請求項 2 0 に記載の方法。

【請求項 2 8】

中和されたレモン濃縮物および中和されたビネガー濃縮物の各々が重炭酸ナトリウムまたは重炭酸カリウムで別々に中和されている、請求項 2 1 に記載の方法。