

【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29年2月16日(2017.2.16)

【公表番号】特表2016-510974(P2016-510974A)

【公表日】平成28年4月14日(2016.4.14)

【年通号数】公開・登録公報2016-023

【出願番号】特願2015-555719(P2015-555719)

【国際特許分類】

A 2 3 L 3/00 (2006.01)

A 2 3 L 3/40 (2006.01)

A 2 3 L 3/16 (2006.01)

B 6 5 B 55/14 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 3/00 1 0 1 A

A 2 3 L 3/40 B

A 2 3 L 3/16

B 6 5 B 55/14

【手続補正書】

【提出日】平成29年1月10日(2017.1.10)

【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】

パックされた食品を製造する方法であつて：

食品を少なくとも100の温度で調理するステップ；

3%未満の酸素を含有し、かつ少なくとも120の温度を有する過熱蒸気雰囲気中に、調理された前記食品を導入するステップ；

前記食品を0.70～0.92の範囲の a_w 値まで乾燥するステップ；

前記過熱蒸気雰囲気中で、前記食品を包装容器内に包装し、前記包装容器を気密的に封止するステップ

を有してなる、方法。

【請求項2】

乾燥中の前記過熱蒸気雰囲気が少なくとも130の温度に維持される、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

前記食品が、水、飽和蒸気又は過熱蒸気中で調理される、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項4】

前記食品が、エクストルーダ中で調理され、前記過熱蒸気雰囲気中に直接押し出される、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項5】

前記食品が、少なくとも20秒、30秒、40秒、1分、2分、5分又は10分の乾燥時間中に乾燥される、請求項4に記載の方法。

【請求項6】

前記食品が、少なくとも2分、3分、4分、5分又は10分の間に、少なくとも60

、70、75、80、85、90又は95の温度において乾燥されることにより、低温殺菌される、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項7】

前記食品が、 a_w 0.86の a_w 値まで乾燥される、請求項1～6のいずれか1項に記載の方法。

【請求項8】

調理され、乾燥された前記食品が、いずれの防腐剤も添加することなく包装される、請求項1～7のいずれか1項に記載の方法。

【請求項9】

保護ガスが前記包装容器に送り込まれる、請求項1～8のいずれか1項に記載の方法。

【請求項10】

25～35重量%の範囲の初期含水量を有する湿った食品が調理される、請求項1～9のいずれか1項に記載の方法。

【請求項11】

前記食品の温度が、前記食品の調理から前記包装容器の密閉までの間、100以上に維持される、請求項1～10のいずれか1項に記載の方法。

【請求項12】

前記食品が、押し出されている間に調理される、請求項1～11のいずれか1項に記載の方法。

【請求項13】

前記過熱蒸気雰囲気が、大気圧に維持される、請求項1～12のいずれか1項に記載の方法。

【請求項14】

O₂に対して不浸透性のパッケージにパックされた食品であって、

前記食品は、0.70～0.92の範囲の a_w 値を有し、

前記パッケージが、保護ガスを含有する、食品。

【請求項15】

前記 a_w 値が0.86以上である、請求項14に記載の食品。

【請求項16】

前記保護ガスが、CO₂又はN₂である、請求項14又は15に記載の食品。

【請求項17】

前記パッケージの容器内部のガス空間内の酸素含有量が、3容量%以下である、請求項16に記載の食品。