

【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って：

食品を少なくとも 1 0 0 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 1 2 0 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 . 7 0 ~ 0 . 9 2 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 1 3 0 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 2 0 秒、3 0 秒、4 0 秒、1 分、2 分、5 分又は 1 0 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 1 0 分の間に、少なくとも 6 0

、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、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】

O_2 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、 CO_2 又は N_2 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。