【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２部門第６区分
【発行日】平成21年6月25日(2009.6.25)

【公表番号】特表2008-545589(P2008-545589A)
【公表日】平成20年12月18日(2008.12.18)
【年通号数】公開・登録公報2008-050
【出願番号】特願2008-513824(P2008-513824)
【国際特許分類】
*Ｂ６５Ｄ　81/34　　(2006.01)*
*Ａ４７Ｊ　27/00　　(2006.01)*
【ＦＩ】
Ｂ６５Ｄ　81/34　　Ｗ
Ａ４７Ｊ　27/00　　１０７

【手続補正書】
【提出日】平成21年4月30日(2009.4.30)
【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】
電子レンジ内で複数の食品を加熱するシステムにおいて、該システムは第１の区画および第２の区画を含むトレイと該第２の区画内に取り外し可能に着座される寸法の容器とを含み、
第１の区画は、所望の給仕温度に加熱された時に、実質的に固体である第１の食品を受けるように構成され、
第１の食品は、マイクロ波エネルギーに暴露されるとき過乾燥する傾向がある外面とマイクロ波エネルギーに暴露されるとき加熱不足になる傾向がある内部領域とを有し、および
第１の区画は、第１の食品の外面と対面関係にあるように置かれたマイクロ波エネルギー遮蔽要素、および、第１の食品の内部領域にマイクロ波エネルギーを向けるように構成されたマイクロ波エネルギー方向設定要素を含む、そして
前記容器は、所望の給仕温度に加熱された時に、実質的に液体または半液体である凍結第２の食品を受けるように構成され、
第２の食品は、マイクロ波エネルギーに暴露されるとき加熱不足になる傾向があり、
前記容器は、少なくとも一つの直立壁と該直立壁の少なくとも一部分を覆うサセプタとを含み、および
マイクロ波エネルギー遮蔽要素、マイクロ波エネルギー方向設定要素、および、サセプタは、第１の食品および第２の食品を、約同じ時間内に、それらのそれぞれの所望の給仕温度に加熱するように構成されている、ことを特徴とするシステム。
【請求項２】
第１の食品の外表面は、焦げ目がつくおよび／またはカリカリになるようにされており、そして第１の区画がサセプタを更に含む請求項１に記載のシステム。
【請求項３】
第１の区画の少なくとも一部を覆うオーバーラップを更に含み、該オーバーラップが、ポリマーフィルム上に支持されたマイクロ波エネルギー相互作用材料を含む請求項１または２に記載のシステム。

【請求項４】
前記容器上のサセプタが、少なくとも一つのマイクロ波エネルギー透過領域を取り囲んでいる請求項１乃至３のいずれか１項に記載のシステム。
【請求項５】
第２の区画がセグメント化されたホイルを更に含む請求項１乃至４のいずれか１項に記載のシステム。
【請求項６】
電子レンジ内で複数の食品を加熱するシステムにおいて、該複数の食品は各々、マイクロ波エネルギーにそれぞれ異なる応答をし、かつそれぞれの所望の給仕温度を有し、該システムは、第１の区画および第２の区画を含む複数の区画を有するトレイ、該第１の区画内に取り外し可能に受け入れられる寸法の第１の容器、および該第２の区画内に受け入れられる寸法の第２の容器を含み、
第１の容器は、複数の隣接する実質的に平面的な面、該複数の隣接する実質的に平面的な面のうちの一つの面の少なくとも一部分を覆うマイクロ波エネルギー遮蔽要素、および該複数の隣接する実質的に平面的な面のうちの一つの面の少なくとも一部分を覆うマイクロ波エネルギー方向設定要素を含み、
第１の容器は、冷凍第１の食品を受け入れるように構成され、該第１の食品は、所望の給仕温度で実質的に固体であって、マイクロ波エネルギーに暴露されたときに、過熱する傾向がある外部領域と加熱不足になる傾向がある外部領域とを有し、
マイクロ波エネルギー方向設定要素は、第１の食品の内部領域にマイクロ波エネルギーを向けるように構成され、
マイクロ波エネルギー遮蔽要素は、第１の食品の外部領域の少なくとも一部分へのマイクロ波エネルギーの透過を減少するように構成され、そして
第２の容器は、基部から上向きに延びる壁、および該壁の少なくとも一部分を覆うサセプタを含み、
第２の容器は、冷凍第２の食品を含むように構成され、第２の食品は、所望の給仕温度で実質的に液体または半液体であって、マイクロ波エネルギーに暴露されたときに、加熱不足になる傾向があり、
マイクロ波エネルギー遮蔽要素およびサセプタは、第１の食品および第２の食品を、約同じ時間内に、それらのそれぞれの所望の給仕温度に加熱するように構成されている、ことを特徴とするシステム。
【請求項７】
第１の容器が、可撓性のスリーブ、パウチ、またはラップである請求項６に記載のシステム。
【請求項８】
第１の食品の外部表面が焦げ目がつくおよび／またはカリカリになり、そして第１の容器がサセプタを更に含む、請求項６または７に記載のシステム。
【請求項９】
第１の容器が、サセプタ、セグメント化されたホイル、またはそれらの組み合わせを含む請求項６乃至８のいずれか１項に記載のシステム。
【請求項１０】
第２の容器が、剛性または半剛性のカップを含む請求項６乃至９のいずれか１項に記載のシステム。
【請求項１１】
第２の容器が、基部を覆うセグメント化されたホイルを含む請求項６乃至１０のいずれか１項に記載のシステム。
【請求項１２】
第１の食品が、パン生地ベースの食品、サンドイッチ、パン粉をまぶして揚げた食品、またはそれらの組み合わせであり、そして第２の食品が、飲料、スープ、ソース、肉汁、またはそれらの組み合わせである、請求項６乃至１１のいずれか１項に記載のシステム。

【請求項１３】
電子レンジ内で複数の異なる食品を同時に加熱する方法において、該方法は：
加熱されるべき第１の食品および第２の食品を提供すること、ここで、該第１の食品および第２の食品は各々、それぞれの初期温度およびそれぞれの所望の給仕温度に到達するのに必要な加熱時間を有し、該第１の食品および第２の食品のそれぞれの所望の給仕温度は、該第１の食品および第２の食品のそれぞれの初期温度より高い；および
前記食品を加熱するための構成を提供すること、ここで、該構成は、第１の食品を受け入れるための第１の区画および第２の食品を受け入れるための第２区画を含み、該第１の区画は、第１の食品の中央領域にマイクロ波エネルギー向けるマイクロ波エネルギー方向設定要素を含み、該第２の区画は、第２食品の周辺領域に熱を伝達するサセプタを含む、を含み、
第１の食品は、所望の給仕温度で実質的に固体であり、
第２の食品は、所望の給仕温度で実質的に液体または半液体であり、
第１区画中のマイクロ波エネルギー方向設定要素および第２区画中のサセプタは、第１の食品および第２の食品のそれぞれの必要な加熱時間を変化させるように構成され、それによって、第１の食品および第２の食品を、実質的に同じ時間で、それぞれの所望の給仕温度に加熱する、ことを特徴とする方法。
【請求項１４】
第１の区画が、第１の食品の周辺領域へのマイクロ波エネルギーの伝達を減少するためのマイクロ波エネルギー遮蔽要素を更に含む請求項１３に記載の方法。
【請求項１５】
第２の区画が、マイクロ波エネルギーを第２の食品の中央領域へ向けるためのマイクロ波エネルギー方向設定要素を更に含む請求項１３または１４に記載の方法。
【請求項１６】
第１の区画中の第１の食品および第２区画中の第２の食品をマイクロ波エネルギーに暴露することを更に含む請求項１３乃至１５のいずれか１項に記載の方法。
【請求項１７】
電子レンジ内で複数の異なる食品を同時に加熱する方法において、該方法は:
第１の食品および第２の食品を提供すること、ここで、該第１の食品および第２の食品は各々、それぞれの初期温度および該それぞれの初期温度より高いそれぞれの所望の給仕温度に到達するのに必要な加熱時間を有し、該第１の食品は、所望の給仕温度で実質的に固体であって、マイクロ波エネルギーに暴露されたときに、過熱する傾向がある周辺領域を有し、該第２の食品は、所望の給仕温度で実質的に液体または半液体である；
第１の食品を受け入れるための第１の区画および第２の食品を受け入れるための第２の区画を含むマイクロ波加熱構成を提供すること、ここで、該第１の区画は、第１の食品の周辺領域の少なくとも一部分へのマイクロ波エネルギーの透過を防止するように配置されたマイクロ波エネルギー遮蔽要素を含み、該第２の区画はサセプタを含む；および
第１の区画中の第１の食品および第２の区画中の第２の食品をマイクロ波エネルギーに暴露すること、
を含み、
マイクロ波エネルギー遮蔽要素は、第１の食品の所望の給仕温度に到達するように第１の食品の必要な加熱時間を増加させ、第２の区画中のサセプタは、第２の食品の所望の給仕温度に到達するように第２の食品の必要な加熱時間を減少させ、それによって、第１の食品および第２の食品を、実質的に同じ時間で、それぞれの所望の給仕温度に加熱する、ことを特徴とする方法。
【請求項１８】
第１の食品が、第２の食品の必要な加熱時間と等しいかまたはより少ない時間マイクロ波エネルギーに暴露されたときに加熱不足になる傾向がある中央領域を有し、そして、第１の区画が、マイクロ波エネルギーを第１の食品の中央領域へ向けるためのマイクロ波エネルギー方向設定要素をさらに含み、それによって、第１食品の中央領域および周辺領域

を、実質的に同じ時間で、所望の給仕温度に到達させる、請求項１７に記載の方法。
【請求項１９】
第２の区画中のサセプタが、少なくとも一つのマイクロ波エネルギー透過領域を取り囲んでいる請求項１７または１８に記載の方法。
【請求項２０】
電子レンジ内で複数の異なる食品を同時に加熱する方法において、該方法は:
第１の食品および第２の食品を提供すること、ここで、該第１の食品および第２の食品は各々、それぞれの初期温度および該それぞれの初期温度より高いそれぞれの所望の給仕温度に到達するのに必要な加熱時間を有する；
第１の食品を受け入れるための第１の区画および第２の食品を受け入れるための第２の区画を含む構成を提供すること、ここで、該第１の区画は、マイクロ波エネルギーを第１の食品の中央領域に向けるように配列させた複数のメタルセグメントを含み、該第２の区画はサセプタを含む；および
第１の食品および第２の食品をマイクロ波エネルギーに暴露すること
を含み、
第１の食品は、所望の給仕温度で実質的に固体であり、
第２の食品は、所望の給仕温度で実質的に液体または半液体であり、
第１の食品の所望の給仕温度は、第２の食品の所望の給仕温度と異なり、
第１の区画中のメタルセグメントは、第１の食品の所望の給仕温度に到達するために必要な加熱時間を変化させるように構成され、それによって、第１の食品および第２の食品を、実質的に同じ時間で、それぞれの所望の給仕温度に加熱する、ことを特徴とする方法。
【請求項２１】
第１の食品の所望の給仕温度が、第２の食品の所望の給仕温度より低い請求項２０に記載の方法。
【請求項２２】
電子レンジ内で加熱されるべき第１の食品および第２の食品を選択すること、ここで、該第１の食品および第２の食品は各々、それぞれの初期温度および該それぞれの初期温度より高いそれぞれの所望の給仕温度を有し、第１の食品は、所望の給仕温度で実質的に固体であり、第２の食品は、所望の給仕温度で実質的に液体または半液体である；
第１の食品を受け入れるための第１の区画および第２の食品を受け入れるための第２の区画を含む、電子レンジで使える構成を提供すること；
熱を第２の食品に移動させて、サセプタ無しで第２の食品を加熱する速度に対して第２の食品の加熱速度を増加させるために第２の区画にサセプタを提供すること;
第２の区画中の第２の食品を所望の給仕温度に加熱するために必要な時間を決定すること;および
第１の区画に少なくとも一つのマイクロ波エネルギー相互作用要素を提供し、第１の食品の加熱の時間を変化させ、それによって、第１の食品および第２の食品を、実質的に同じ時間で、それぞれの所望の給仕温度に加熱することができるようにすること
を含む方法。
【請求項２３】
第１の食品が、加熱不足になる傾向がある中央領域および過熱になる傾向がある周辺領域を含み、
第１の区画が、基部および少なくとも一つの実質的に直立の壁を含み、および
第１の区画に少なくとも一つのマイクロ波エネルギー相互作用要素を提供することが、第１の食品の周辺の少なくとも一部分と実質的に向き合う関係になるように、第１の区画の壁上にマイクロ波エネルギー遮蔽要素を配置すること、および、マイクロ波エネルギーを第１の食品の中央領域に向かわせるように第１の区画の基部上にマイクロ波エネルギー方向設定要素を配置することを含む、請求項２２に記載の方法。
【請求項２４】

第１の食品が、パン生地ベースの食品、サンドイッチ、パン粉をまぶして揚げた食品、またはそれらの組み合わせであり、そして第２の食品が、飲料、スープ、ソース、肉汁、またはそれらの組み合わせである、請求項１３乃至２３のいずれか１項に記載の方法。