

【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3部門第3区分

【発行日】平成29年6月15日(2017.6.15)

【公表番号】特表2016-530342(P2016-530342A)

【公表日】平成28年9月29日(2016.9.29)

【年通号数】公開・登録公報2016-057

【出願番号】特願2016-515064(P2016-515064)

【国際特許分類】

C 11 D	17/08	(2006.01)
C 11 D	7/18	(2006.01)
C 11 D	7/26	(2006.01)
A 23 B	7/153	(2006.01)
A 23 L	3/3508	(2006.01)
A 23 L	3/358	(2006.01)
A 01 P	1/00	(2006.01)
A 01 N	37/02	(2006.01)
A 01 N	59/00	(2006.01)

【F I】

C 11 D	17/08	
C 11 D	7/18	
C 11 D	7/26	
A 23 B	7/156	
A 23 L	3/3508	
A 23 L	3/358	
A 01 P	1/00	
A 01 N	37/02	
A 01 N	59/00	A

【手続補正書】

【提出日】平成29年4月24日(2017.4.24)

【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】

抗微生物洗浄液であって、水と過酸化水素と1種類または1種類より多くの果実酸と乳酸とからなる、抗微生物洗浄液。

【請求項2】

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、請求項1に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項3】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項2に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項4】

前記抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>の濃度は、0.02重量%～0.45重量%であり、該抗微生物洗浄液中の果実酸の濃度は、0.1重量%～1.2重量%であり、そしてさらに、該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.1～0.8である、請求項2に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項5】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項4に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項6】

前記抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>の濃度は、0.02重量%～0.20重量%であり、該抗微生物洗浄液中の果実酸の濃度は、0.05重量%～1.0重量%であり、該抗微生物洗浄液中の乳酸の濃度は、0.005重量%～0.15重量%であり、そしてさらに、該抗微生物洗浄液中の乳酸/果実酸比は、0.02～2.0であり、該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.04～1.0であり、そして該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/乳酸比は、0.4～7.5である、請求項1または2に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項7】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項6に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項8】

抗微生物洗浄液であって、水、1重量%～35重量%の過酸化水素、該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比が0.02～4.0となる量の1種類または1種類より多くの果実酸、および該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/乳酸比が0.1～40となる量の乳酸からなる、抗微生物洗浄液。

【請求項9】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項8に記載の抗微生物洗浄液。

【請求項10】

新鮮果実または新鮮野菜の表面の微生物汚染を減少させるために、該新鮮果実または該新鮮野菜を処理するためのプロセスであって、該プロセスは、該新鮮果実または該新鮮野菜の該表面を、水、過酸化水素、1種類または1種類より多くの果実酸および必要に応じて乳酸からなる抗微生物洗浄液と接触させる工程を包含する、プロセス。

【請求項11】

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、請求項10に記載のプロセス。

【請求項12】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項11に記載のプロセス。

【請求項13】

前記抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>の濃度は、0.02重量%～0.45重量%であり、該抗微生物洗浄液中の果実酸の濃度は、0.1重量%～1.2重量%であり、そしてさらに、該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.1～0.8である、請求項10に記載のプロセス。

【請求項14】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項13に記載のプロセス。

【請求項15】

前記抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>の濃度は、0.02重量%～0.20重量%であり、該抗微生物洗浄液中の果実酸の濃度は0.05重量%～1.0重量%であり、該抗微生物洗浄液中の乳酸の濃度は、0.005重量%～0.15重量%であり、そしてさらに、該抗微生物洗浄液中の乳酸/果実酸比は、0.02～2.0であり、該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.04～1.0であり、そして該抗微生物洗浄液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/乳酸比は、0.4～7.5である、請求項10に記載のプロセス。

【請求項16】

前記果実酸は、クエン酸である、請求項15に記載のプロセス。

【請求項17】

前記プロセスは、複数バッチの新鮮果実および/または新鮮野菜に対して行われ、そしてさらに、該バッチのうちの少なくとも1つを処理するために使用される抗微生物洗浄液は、該バッチのうちの少なくとも別のものを処理する際の再使用のために再生される、請求項10に記載のプロセス。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0003

【補正方法】変更

【補正の内容】

**【 0 0 0 3 】**

この目的に適した果実酸としては、リンゴ酸(DL-リンゴ酸、L-リンゴ酸およびこれらの混合物を含めて)、クエン酸、酒石酸、マンデル酸ならびにこれらの混合物が挙げられる。リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびこれらの混合物が好ましい。

特定の実施形態では、例えば以下が提供される：

**( 項目 1 )**

新鮮果実および新鮮野菜を処理するための抗微生物洗浄液であって、過酸化水素と1種類または1種類より多くの果実酸との水溶液を含有する、抗微生物洗浄液。

**( 項目 2 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目1に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 3 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸および酒石酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目2に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 4 )**

前記水溶液は、0.02%～0.45%のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>および0.1重量%～1.2重量%の果実酸を含有し、そしてさらに、該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.1～0.8である、項目1に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 5 )**

前記水溶液は、乳酸をさらに含有する、項目1に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 6 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目5に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 7 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸および酒石酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目6に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 8 )**

前記水溶液は、0.02%～0.20%のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>、0.05重量%～1.0重量%の果実酸および0.005重量%～0.15重量%の乳酸を含有し、そしてさらに、該水溶液中の乳酸/果実酸比は、0.02～2.0であり、該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.04～1.0であり、そして該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/乳酸比は、0.4～7.5である、項目5に記載の抗微生物洗浄液。

**( 項目 9 )**

新鮮果実または新鮮野菜の表面の微生物汚染を減少させるために、該新鮮果実または該新鮮野菜を処理するためのプロセスであって、該プロセスは、該新鮮果実または該新鮮野菜の該表面を、項目1に記載の抗微生物洗浄液と接触させる工程を包含する、プロセス。

**( 項目 10 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目9に記載のプロセス。

**( 項目 11 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸および酒石酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目10に記載のプロセス。

**( 項目 12 )**

前記水溶液は、0.02%～0.45%のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>および0.1重量%～1.2重量%の果実酸を含有し、そしてさらに、該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.1～0.8である、項目9に記載のプロセス。

**( 項目 13 )**

前記水溶液は、乳酸をさらに含有する、項目9に記載のプロセス。

**( 項目 14 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸およびマンデル酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目13に記載のプロセス。

**( 項目 15 )**

前記果実酸は、リンゴ酸、クエン酸および酒石酸のうちの1種類または1種類より多くである、項目14に記載のプロセス。

(項目16)

前記水溶液は、0.02%~0.20%のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>、0.05重量%~1.0重量%の果実酸および0.005重量%~0.15重量%の乳酸を含有し、そしてさらに、該水溶液中の乳酸/果実酸比は、0.02~2.0であり、該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/果実酸比は、0.04~1.0であり、そして該水溶液中のH<sub>2</sub>O<sub>2</sub>/乳酸比は、0.4~7.5である、項目13に記載のプロセス。

(項目17)

前記プロセスは、複数バッチの新鮮果実および/または新鮮野菜に対して行われ、そしてさらに、該バッチのうちの少なくとも1つを処理するために使用される抗微生物洗浄液は、該バッチのうちの少なくとも別のものを処理する際の再使用のために再生される、項目9に記載のプロセス。