【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24年6月7日(2012.6.7)

【公表番号】特表2011-517946(P2011-517946A)
【公表日】平成23年6月23日(2011.6.23)
【年通号数】公開・登録公報2011-025
【出願番号】特願2011-504601(P2011-504601)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　3/358　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　3/358

【手続補正書】
【提出日】平成24年4月13日(2012.4.13)
【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】
（ａ）
（ｉ）ウシ由来カタラーゼ、菌類由来カタラーゼ、及びそれらの混合物から成る群から選択された約２０ｐｐｍ～約２５０ｐｐｍのカタラーゼ酵素であって、前記カタラーゼは、約２．０～約２．５のｐＨで、その活性の５０％を１時間以上に亘って維持する前記カタラーゼ酵素、
（ｉｉ）約０．００００１質量％～約０．５質量％の過酸化水素、
（ｉｉｉ）約０．１質量％～約２０．０質量％のＣ$_{1}$－Ｃ$_{10}$カルボン酸、及び
（ｉｖ）約０．１質量％～約２．０質量％のＣ$_{1}$－Ｃ$_{10}$ペルカルボン酸
を含む殺菌組成物を使用時に準備する工程；
（ｂ）前記殺菌組成物を約４０℃～６５℃に加熱する工程；並びに
（ｃ）食品パッケージに入れられた最終食物製品を非冷蔵貯蔵条件下での供給販売に適したものにするために十分な量で、前記殺菌組成物を食品パッケージの表面に適用する工程
を含む無菌包装によるパッケージの滅菌方法。
【請求項２】
前記カタラーゼ酵素が、少なくとも５００ｐｐｍの過酸化水素を１５分未満で分解することができる、請求項１に記載の方法。
【請求項３】
前記カタラーゼ酵素が、４０℃～６５℃の温度並びに約２．０～約２．５のｐＨで、その初期触媒活性の５０％を１時間以上に亘って維持する、請求項１に記載の方法。
【請求項４】
前記カタラーゼ酵素が一括追加で前記殺菌組成物に追加される、請求項１に記載の方法。
【請求項５】
前記カタラーゼ酵素が順次適用で前記殺菌組成物に追加される、請求項１に記載の方法。
【請求項６】
前記カタラーゼ酵素が、前記殺菌組成物中に浮遊している、請求項１に記載の方法。

【請求項７】
前記カタラーゼ酵素が、残存殺菌組成物と接触する水不溶性基質に固定されている、請求項１に記載の方法。
【請求項８】
過酸化水素濃度が、１０００ｐｐｍ未満に維持されている、請求項１に記載の方法。
【請求項９】
前記カルボン酸が、酢酸、オクタン酸、及びそれらの混合物から成る群から選択され、そして前記ペルカルボン酸が、過酢酸、ペルオクタン酸、及びそれらの混合物から成る群から選択される、請求項１に記載の方法。
【請求項１０】
（ａ）
（ｉ）約２０ｐｐｍ～約２５０ｐｐｍの菌類由来カタラーゼ酵素であって、前記カタラーゼは、約２．０～約２．５のｐＨで、その活性の５０％を１時間以上に亘って維持する前記カタラーゼ酵素、
（ｉｉ）約０．０００１％～約０．３質量％の過酸化水素、
（ｉｉｉ）酢酸、オクタン酸、及びそれらの混合物から成る群から選択される、約０．１％～約２．０質量％のカルボン酸、及び
（ｉｖ）過酢酸、ペルオクタン酸、及びそれらの混合物から成る群から選択される、約０．１５％～約０．４質量％のペルカルボン酸
を含む殺菌組成物を準備する工程；
（ｂ）前記殺菌組成物を約４０℃～６５℃の温度に加熱する工程；並びに
（ｃ）食品パッケージに入れられた最終食物製品を非冷蔵貯蔵条件下での供給販売に適したものにするために十分な量で、前記殺菌組成物を食品パッケージの表面に適用する工程
を含む無菌包装によるパッケージの滅菌方法。