

【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18年6月22日(2006.6.22)

【公開番号】特開2006-115804(P2006-115804A)  
 【公開日】平成18年5月11日(2006.5.11)  
 【年通号数】公開・登録公報2006-018  
 【出願番号】特願2004-309511(P2004-309511)  
 【国際特許分類】

**A 2 3 L 1/10 (2006.01)**

【F I】

A 2 3 L 1/10 B

【手続補正書】

【提出日】平成18年4月12日(2006.4.12)

【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】

米と清水を耐熱性容器に充填密封し、レトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法において、前記米として精米に対し清水を10%以下添加あるいは無添加の状態を除糠用粘着物質を用い糠層が除去された無洗米、及び前記清水として80%以上の熱水をそれぞれ用い、13~20%の水分とした無洗米と前記熱水を耐熱性容器に充填密封した後、該密封物を中心部の品温が60%以下となるように冷却し、充填密封後20分間以内に昇温を開始し、前記密封物を反転および休止を繰り返しながらレトルト処理を施すことを特徴とするレトルト白がゆの製造方法。

【請求項2】

前記反転の所要時間を5乃至60秒間とする請求項1記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項3】

前記反転の所要時間を10乃至50秒間とする請求項1記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項4】

前記休止の時間を1乃至5分間とする請求項1乃至3のいずれかに記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項5】

前記休止の時間を2乃至4分間とする請求項1乃至3のいずれかに記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項6】

レトルト処理後の冷却処理を、前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう請求項1乃至5のいずれかに記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項7】

前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が50%以下となるまで行なう請求項6記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項8】

前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が40%以下となるまで行なう請求項6記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項9】

米と清水を耐熱性容器に充填密封し、レトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法において、前記米として無洗米、及び前記清水として80以上の熱水をそれぞれ用い、13～20%の水分とした無洗米と前記熱水を耐熱性容器に充填密封した後、該密封物を中心部の品温が60以下となるように冷却し、充填密封後20分間以内に昇温を開始し、前記密封物を反転および休止を繰り返しながらレトルト処理を施すことを特徴とするレトルト白がゆの製造方法（無洗米として、研磨ブラシで除糠する方法で製した無洗米、あるいは精米に対し清水を10%超添加した状態で除糠する方法で製した無洗米を除く）。

【請求項10】

前記反転の所要時間を5乃至60秒間とする請求項9記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項11】

前記休止の時間を1乃至5分間とする請求項9又は10記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項12】

レトルト処理後の冷却処理を、前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう請求項9乃至11のいずれかに記載のレトルト白がゆの製造方法。

【請求項13】

前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が50以下となるまで行なう請求項12記載のレトルト白がゆの製造方法。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0009

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0009】

すなわち、本発明は、

(1) 米と清水を耐熱性容器に充填密封し、レトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法において、前記米として精米に対し清水を10%以下添加あるいは無添加の状態で除糠用粘着物質を用い糠層が除去された無洗米、及び前記清水として80以上の熱水をそれぞれ用い、13～20%の水分とした無洗米と前記熱水を耐熱性容器に充填密封した後、該密封物を中心部の品温が60以下となるように冷却し、充填密封後20分間以内に昇温を開始し、前記密封物を反転および休止を繰り返しながらレトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法、

(2) 前記反転の所要時間を5乃至60秒間とする(1)のレトルト白がゆの製造方法、

(3) 前記反転の所要時間を10乃至50秒間とする(1)のレトルト白がゆの製造方法、

(4) 前記休止の時間を1乃至5分間とする(1)乃至(3)のいずれかのレトルト白がゆの製造方法、

(5) 前記休止の時間を2乃至4分間とする(1)乃至(3)のいずれかのレトルト白がゆの製造方法、

(6) レトルト処理後の冷却処理を、前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう(1)乃至(5)のいずれかのレトルト白がゆの製造方法、

(7) 前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が50以下となるまで行なう(6)のレトルト白がゆの製造方法、

(8) 前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が40以下となるまで行なう(6)のレトルト白がゆの製造方法、

(9) 米と清水を耐熱性容器に充填密封し、レトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法において、前記米として無洗米、及び前記清水として80以上の熱水をそれぞれ用い、13～20%の水分とした無洗米と前記熱水を耐熱性容器に充填密封した後、該密封物を中心部の品温が60以下となるように冷却し、充填密封後20分間以内に昇温を開

始し、前記密封物を反転および休止を繰り返しながらレトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法（無洗米として、研磨ブラシで除糠する方法で製した無洗米、あるいは精米に対し清水を10%超添加した状態で除糠する方法で製した無洗米を除く）、

(10) 前記反転の所要時間を5乃至60秒間とする(9)のレトルト白がゆの製造方法、

(11) 前記休止の時間を1乃至5分間とする(9)又は(10)のレトルト白がゆの製造方法、

(12) レトルト処理後の冷却処理を、前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう(9)乃至(11)のいずれかのレトルト白がゆの製造方法、

(13) 前記密封物を反転および休止を繰り返しながら行なう冷却処理を食品の中心部の品温が50以下となるまで行なう(12)のレトルト白がゆの製造方法、  
である。