

【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27年8月20日(2015.8.20)

【公表番号】特表2014-515936(P2014-515936A)

【公表日】平成26年7月7日(2014.7.7)

【年通号数】公開・登録公報2014-036

【出願番号】特願2014-514142(P2014-514142)

【国際特許分類】

A 2 3 B 4/06 (2006.01)

【F I】

A 2 3 B 4/06 5 0 1 A

【手続補正書】

【提出日】平成27年6月29日(2015.6.29)

【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】

食肉の表面に存在する生存微生物数を減少させる方法であつて、

(a) 表面膜と筋組織とを有しており、該表面膜上に生存微生物が存在する未処理の食肉製品を準備する工程；

(b) 前記表面膜を、膜内若しくは膜直下に挿入したプローブで測定した第一温度が -5 ~ 2 となるまで30秒～2分間液体窒素の噴霧に曝露する工程；及び、

(c) 前記表面膜を前記第一温度より高い第二温度まで昇温させることで、処理済み食肉製品を得る工程を有し、

前記表面膜に存在する生存微生物数が減少するとともに、前記処理済み食肉製品における前記筋組織の-ヒドロキシアシルCoAデヒドロゲナーゼ活性が前記未処理の食肉製品と比べて2以上の係数で上昇することがないことを特徴とする方法。

【請求項2】

前記表面膜は、前記第一温度である時間保持される、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

前記食肉製品は、内臓が摘出されてもよい食鳥丸層体から選択される、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項4】

前記食肉製品は食鳥の部位肉である、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項5】

前記液体窒素は衝突ガスと組み合わせて使用される、請求項1～4のいずれか1項に記載の方法。

【請求項6】

前記第二温度は4より低い、請求項1～5のいずれか一項に記載の方法。

【請求項7】

前記微生物は少なくともカンピロバクター種を含む、請求項1～6のいずれか一項に記載の方法。

【請求項8】

前記処理済み食肉製品に対してキュアリング、燻製、塩蔵、ピックリング及び加熱調理からなる群から選択される少なくとも1つの工程を更に含む、請求項1～7のいずれか一項

に記載の方法。