

【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28年2月18日(2016.2.18)

【公開番号】特開2014-197999(P2014-197999A)

【公開日】平成26年10月23日(2014.10.23)

【年通号数】公開・登録公報2014-058

【出願番号】特願2013-74514(P2013-74514)

【国際特許分類】

A 23 L 27/00 (2016.01)

【F I】

A 23 L 1/22 D

【手続補正書】

【提出日】平成27年12月24日(2015.12.24)

【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】

アルコールを実質的に含有せず、加熱殺菌処理後に未膨潤状態であるでん粉を2～7重量%含有し、肉質改善機能を有することを特徴とする、焼く前に肉を漬け込むための焼肉用調味料。

【請求項2】

前記未膨潤状態であるでん粉が加工でん粉であることを特徴とする、請求項1に記載の焼肉用調味料。

【請求項3】

前記加工でん粉がリン酸架橋澱粉であることを特徴とする、請求項2に記載の焼肉用調味料。

【請求項4】

前記アルコールを実質的に含有しない焼肉調味料が、焼き肉用調味料全量に対する配合後のアルコールの割合が1.0%未満のものであることを特徴とする、請求項1から請求項3のいずれか1に記載の焼肉用調味料。

【請求項5】

前記加熱殺菌する熱交換器が、温水加熱方式の熱交換器であることを特徴とする、請求項1から請求項4のいずれか1に記載の焼肉調味料。

【請求項6】

1) でん粉を含まない原料を加熱釜で殺菌可能な温度以上に達するまで加熱しつつ混合する工程、

2) 前記混合された原料の温度がでん粉が化しない温度未満に低下するまで冷却する工程、

3) でん粉を含む原料を加熱釜に追加投入し更に混合する工程、

4) 前記混合された原料を、熱交換器で85度未満の温度で加熱殺菌する工程、

5) 前記殺菌済み原料を容器充填する工程、

を含み、上記殺菌工程後も未膨潤状態のでん粉を含有する、肉質改善機能を有することを特徴とする焼肉用調味料の製造方法。

【請求項7】

1) でん粉を含まない原料を加熱釜で80度以上に達するまで加熱しつつ混合する工程、

2) 前記混合された原料の温度が80未満に低下するまで冷却する工程、

3) でん粉を含む原料を加熱釜に追加投入し更に混合する工程、

4) 前記混合された原料を、熱交換器で85未満の温度で加熱殺菌する工程、

5) 前記殺菌済み原料を容器充填する工程、

を含み、上記殺菌工程後も未膨潤状態のでん粉を含有する、肉質改善機能を有することを特徴とする焼肉用調味料の製造方法。

【請求項8】

1) でん粉を含まない原料を加熱釜で80以上に達するまで加熱しつつ混合する工程、

2) 前記混合された原料の温度が75未満に低下するまで冷却する工程、

3) でん粉を含む原料を加熱釜に追加投入し更に混合する工程、

4) 前記混合された原料を、熱交換器で85未満の温度で加熱殺菌する工程、

5) 前記殺菌済み原料を容器充填する工程、

を含み、上記殺菌工程後も未膨潤状態のでん粉を含有する、肉質改善機能を有することを特徴とする焼肉用調味料の製造方法。

【請求項9】

1) でん粉を含まない原料を加熱釜で90以上に達するまで加熱しつつ混合する工程、

2) 前記混合された原料の温度が70未満に低下するまで冷却する工程、

3) でん粉を含む原料を加熱釜に追加投入し更に混合する工程、

4) 前記混合された原料を、熱交換器で85未満の温度で加熱殺菌する工程、

5) 前記殺菌済み原料を容器充填する工程、

を含み、上記殺菌工程後も未膨潤状態のでん粉を含有する、肉質改善機能を有することを特徴とする焼肉用調味料の製造方法。

【請求項10】

前記未膨潤状態のでん粉が全原料中の2~7重量%含まれていることを特徴とする、請求項6から請求項9のいずれか1に記載の焼肉用調味料の製造方法。