

【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20年2月7日(2008.2.7)

【公開番号】特開2005-176832(P2005-176832A)
【公開日】平成17年7月7日(2005.7.7)
【年通号数】公開・登録公報2005-026
【出願番号】特願2004-278019(P2004-278019)
【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19年12月13日(2007.12.13)

【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】

米と清水を耐熱性容器に充填し、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て、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、該密封物をそのまま中心部の品温が60以下となるように冷却した後、115~120で10~30分の殺菌条件で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】

無洗米1部に対し清水を8部以上配合する請求項1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】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

すなわち、本発明は、

(1) 米と清水を耐熱性容器に充填し、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て、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、該密封物をそのまま中心部の品温が60以下となるように冷却した後、115~120で10~30分の殺菌条件でレトルト処理を施すレトルト白がゆの製造方法、

(2) 無洗米1部に対し清水を8部以上配合する(1)のレトルト白がゆの製造方法、である。