

【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21年2月26日(2009.2.26)

【公開番号】特開2006-296433(P2006-296433A)

【公開日】平成18年11月2日(2006.11.2)

【年通号数】公開・登録公報2006-043

【出願番号】特願2006-160603(P2006-160603)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/212 (2006.01)

A 2 3 N 5/08 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/212 B

A 2 3 L 1/212 A

A 2 3 N 5/08 A

【手続補正書】

【提出日】平成21年1月13日(2009.1.13)

【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】

加熱加工に用いるための皮付き生栗であって、該皮付き生栗の栗果肉中の総フェノール量が18mg%、且つ糖度が12°であることを特徴とする加熱加工用皮付き生栗。

【請求項2】

加熱加工に用いるための皮付き生栗であって、該皮付き生栗の栗果肉中の総フェノール量が5mg%、且つ糖度が10°であることを特徴とする加熱加工用皮付き生栗。

【請求項3】

加熱加工に用いるための皮付き生栗であって、該皮付き生栗の栗果肉中の総フェノール量が25mg%、且つ糖度が23°であることを特徴とする加熱加工用皮付き生栗。

【請求項4】

請求項1乃至3の何れか1項に記載の皮付き生栗を乾熱加熱後、栗表面温度を40以上に保持した状態で剥皮することを特徴とする剥き栗の製法。

【請求項5】

乾熱加熱が、150～250で15分以内に行われることを特徴とする請求項4記載の剥き栗の製法。

【請求項6】

剥皮した後、引き続き-20～-40雰囲気下で6時間以内に中心品温0以下となるよう凍結することを特徴とする請求項4記載の剥き栗の製法。

【請求項7】

請求項1乃至3の何れか1項に記載の皮付き生栗の栗皮に切り込みを刻設した後、該切り込み入り皮付き生栗を乾熱加熱し、栗皮を栗果肉から遊離させることを特徴とする栗の皮遊離方法。

【請求項8】

皮付き生栗の栗皮に切り込みを刻設するに際して、切り込み深さが0.4～0.7mm、切り込み長さが栗の最長径の5%以上の長さに設定されていることを特徴とする請求項7記載の栗の皮遊離方法。