

【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 18 mg %、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 5 mg %、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 25 mg %、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 0.4～0.7 mm、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。