【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３部門第３区分
【発行日】平成24年6月7日(2012.6.7)

【公表番号】特表2011-521066(P2011-521066A)
【公表日】平成23年7月21日(2011.7.21)
【年通号数】公開・登録公報2011-029
【出願番号】特願2011-510068(P2011-510068)
【国際特許分類】
Ｃ１１Ｄ　3/39　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/37　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/12　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/08　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/36　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/20　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/33　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/06　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/22　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/14　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/75　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/68　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/72　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　1/722　(2006.01)
Ｃ１１Ｄ　3/386　(2006.01)
【ＦＩ】
Ｃ１１Ｄ　3/39
Ｃ１１Ｄ　3/37
Ｃ１１Ｄ　3/12
Ｃ１１Ｄ　3/08
Ｃ１１Ｄ　3/36
Ｃ１１Ｄ　3/20
Ｃ１１Ｄ　3/33
Ｃ１１Ｄ　3/06
Ｃ１１Ｄ　1/22
Ｃ１１Ｄ　1/14
Ｃ１１Ｄ　1/75
Ｃ１１Ｄ　1/68
Ｃ１１Ｄ　1/72
Ｃ１１Ｄ　1/722
Ｃ１１Ｄ　3/386

【手続補正書】
【提出日】平成24年4月12日(2012.4.12)
【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】

食品業界および飲料業界における食品加工表面から汚れを除去するための方法であって、
（ａ）該表面上に増粘されたクリーニング組成物を手でスプレーする工程であって、該食品加工表面が、オーブン、燻製場、低温殺菌装置およびそれらの組み合わせから成る群から選択され、該増粘されたクリーニング組成物が、
活性酸素源と、
アルカリ度源と、
約０．１ｗｔ％～約４ｗｔ％の増粘剤とを含み、そして該組成物が室温で約４～約７２時間安定であり、そして垂直な表面上に約０．１分～約６０分間の付着時間を有する工程と、
（ｂ）該組成物を活性化させて、該汚れの中および上で酸素ガスを発生させる工程であって、該組成物を活性化させる工程が、該クリーニング組成物が該表面に適用された後で、該表面を約７１．１℃（１６０°Ｆ）～約９８．９℃（２１０°Ｆ）に加熱することを含み、そして該組成物が該表面に約１分～約６０分の間適用される工程と、
（ｃ）汚れの除去を促進するのに充分な量の時間後に、該表面から該組成物を除去する工程と、
を含んで成る、方法。
【請求項２】
該活性酸素源が、過酸化水素、ペルオキシカルボン酸およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項１に記載の方法。
【請求項３】
該活性酸素源が、約０．１ｗｔ％～約１０ｗｔ％で存在する、請求項２に記載の方法。
【請求項４】
該アルカリ度源が、約０．１ｗｔ％～約４０ｗｔ％で存在する、請求項１に記載の方法。
【請求項５】
該アルカリ度源が、アルカリ性水酸化物、アルカリ土類水酸化物、アルカノールアミン、ケイ酸塩、ポリリン酸塩、炭酸塩、ホウ酸塩およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項１に記載の方法。
【請求項６】
該増粘剤が、カルボキシル化されたビニルポリマー、エトキシル化セルロース、ヒドロキシエチルスチリルアミド、ポリアクリルアミド増粘剤、キサンタン組成物、カラギナン、アルギン酸ナトリウムおよびアルギン生成物、ヒドロキシプロピルセルロース、ヒドロキシエチルセルロース、第四級アンモニウムまたはアミンオキサイドカチオン性材料およびアニオン性対イオン、粘土、シリケート、ならびにそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項１に記載の方法。
【請求項７】
該クリーニング組成物が、界面活性剤、ビルダー、バッファー、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、追加の官能性成分をさらに含む、請求項１に記載の方法。
【請求項８】
該ビルダーが、ＨＥＤＰ、ＴＫＰＰ、ＰＡＡ、ホスホノブタンカルボン酸、グルコン酸ナトリウム、ＥＤＴＡ、ＮＴＡ、ＳＴＰＰ、ＴＳＰ、グルコヘプトン酸ナトリウム、ケイ酸カリウム、ケイ酸ナトリウム、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項７に記載の方法。
【請求項９】
該界面活性剤が、直鎖アルキルベンゼンスルホネート、アルコールスルホネート、アミンオキサイド、直鎖および分枝鎖アルコールエトキシレート、アルキルポリグルコシド、ポリエチレングリコールエステル、ＥＯ／ＰＯブロックコポリマー、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項７に記載の方法。

【請求項１０】
該汚れが、食品汚れである、請求項１に記載の方法。
【請求項１１】
該食品汚れが、熱的に劣化した食品汚れである、請求項１０に記載の方法。
【請求項１２】
該方法が、（ｄ）該表面をすすぐ工程をさらに含む、請求項１に記載の方法。
【請求項１３】
食品業界および飲料業界における食品加工表面から食品汚れを除去するための方法であって、
（ａ）約７１．１℃（１６０°Ｆ）～約９８．９℃（２１０°Ｆ）に、該表面を加熱する工程と、
（ｂ）該表面上に増粘されたクリーニング組成物を手でスプレーする工程であって、該表面が、オーブン、低温殺菌装置、燻製場およびそれらの組み合わせから成る群から選択され、そして該組成物が該表面に約１分～約６０分の間適用され、該組成物が、
ペルオキシジェン化合物と、
アルカリ性洗剤と、
約０．１ｗｔ％～約４ｗｔ％の増粘剤とを含み、
そして該組成物が室温で約４～約７２時間安定であり、そして垂直な表面上に約０．１分～約６０分間の付着時間を有する工程と
（ｃ）該表面から該組成物を除去する工程と、
（ｄ）該表面をすすぐ工程と、
を含んで成る、方法。