

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4084851号
(P4084851)

(45) 発行日 平成20年4月30日 (2008. 4. 30)

(24) 登録日 平成20年2月22日 (2008. 2. 22)

(51) Int. Cl. F I
A 2 1 D 13/08 (2006. 01)
A 2 3 G 3/00 (2006. 01)
A 2 3 G 3/34 (2006. 01)

A 2 1 D 13/08
A 2 3 G 3/00

請求項の数 8 (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願平10-502442	(73) 特許権者	505342900
(86) (22) 出願日	平成9年6月23日 (1997. 6. 23)		ブリソノー ジュヌヴィエーヴ, ソッコロ
(65) 公表番号	特表2000-512504 (P2000-512504A)		フランス共和国, エフー 9 2 1 7 0 ヴァ
(43) 公表日	平成12年9月26日 (2000. 9. 26)		ング, リュ ラブレー, 1 1
(86) 国際出願番号	PCT/FR1997/001113	(74) 代理人	100080447
(87) 国際公開番号	W01997/049291		弁理士 太田 恵一
(87) 国際公開日	平成9年12月31日 (1997. 12. 31)	(72) 発明者	ブリソノー, ジュヌヴィエーヴ, ソッコロ
審査請求日	平成16年6月4日 (2004. 6. 4)		フランス共和国, エフー 9 2 1 7 0 ヴァ
審判番号	不服2005-17396 (P2005-17396/J1)		ング, リュ ラブレー, 1 1
審判請求日	平成17年8月15日 (2005. 8. 15)		
(31) 優先権主張番号	96/07769	合議体	
(32) 優先日	平成8年6月21日 (1996. 6. 21)	審判長	西川 和子
(33) 優先権主張国	フランス (FR)	審判官	井上 彌一
		審判官	鈴木 紀子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 菓子用の印刷されたデコレーション

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

無酵母紙から成る層と下記の群：アーモンドペースト、チョコレート、に属する食品の層を有する全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のための食用デコレーションにおいて、デコレーションが、さらに他の2つの層の間の接着を可能にし、無酵母紙をより柔軟にし、均質な全体を構成することを可能にする、下記の群に属する物質：シロップまたはナパージュまたはこれらの二つの組み合わせからなる新規な層を含んでいることを特徴とするデコレーション。この新規な層は上から数えてデコレーションの最初の層である食用インクで印刷された無酵母紙の層と上から数えて第三の層になる、下記の群に属する食品：アーモンドペースト、チョコレート、の層の間に位置する。

【請求項 2】

請求項 1 に記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のための印刷された食用デコレーションにおいて、下記の群に属する物質：シロップまたはナパージュまたはこれらの二つの組み合わせからなる上から数えて第四の層と、必然的に脂肪性で接着性の下記の群に属する物質：アーモンドペースト、チョコレート、の第三の層が包装への付着を防止し、デコレーションの取り扱いを容易にすることを可能にする無酵母紙の第五の層を有することを特徴とするデコレーション。

【請求項 3】

請求項 1 または 2 に記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のための印刷された食用デコレーションにおいて、下記の群に属する物質：アーモンドペースト、チョコレ

ート、の第三の層が酸化チタンと混合され、それによって層を白くし、無酵母紙に印刷された色を際立たせることができることを特徴とするデコレーション。

【請求項4】

請求項1、2または3のいずれか一つに記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のための印刷された食用デコレーションにおいて、印刷された無酵母紙から成るデコレーションの第一の層がデコレーションに輝きを与える透明で軽いナパージュに覆われていることを特徴とするデコレーション。

【請求項5】

請求項1、2、3または4のいずれか一つに記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のための印刷された食用デコレーションにおいて、デコレーションが真空袋内に、あるいは改変された雰囲気袋内に包装され、この場合環境空気が製造物の変質なしに室温で製品を保存することを可能にする次の群に属する気体に代えられる：CO₂、窒素、窒素CO₂混合物、ことを特徴とするデコレーション。

【請求項6】

請求項1、2、3、4または5のいずれか一つに記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のためのデコレーションを得る方法において、接着が次の群に属する方法：全面に均等に分配された機械的圧力、層を圧延機の2本のローラーの間に通す、層をプレスにかける、で行われ、これによって層を互いに接着させることができることを特徴とする方法。

【請求項7】

請求項1、2、3、4、5または6のいずれか一つに記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のためのデコレーションを得る方法において、デコレーションが次の群に属する手段：機械的冷却、極低温利用技術、によって負の温度で冷凍され、それによって-18度の負の温度で18箇月の間デコレーションが保存できることを特徴とする方法。

【請求項8】

請求項1、2、3、4、5、6または7のいずれか一つに記載の全ての種類の乾燥、生または冷凍された菓子のためのデコレーションを得る方法において、インクジェット印刷がまずインクカートリッジを水性ベースの食用インクで満たして無酵母紙に印刷することから成ることを特徴とする方法。

【発明の詳細な説明】

本発明は彩色画を含むあらゆる種類の絵を再現する食用デコレーションの製造方法に関するものである。これらのデコレーションは菓子の一部または全体を覆い、それと共に完全に均質な全体を構成するためのものである。専門家および個人が印刷されたデコレーションに求める特性にはいくつかのカテゴリーがある：デコレーションが切断の障害にならずに菓子の裁断を可能にするために柔軟性と滑らかさが必要である—デコレーションはさらにもっと味を向上させ、菓子を変質させてはならない—デコレーションは冷凍に耐え、解凍後に完全に再現されることが可能でなければならない—デコレーションは菓子と別個に販売することが可能で損傷の恐れなしに輸送に耐えなければならない—デコレーションは細部まで精密に何千回も彩色画を忠実に再現することが可能でなければならない—菓子上に付着させた後、デコレーションは菓子と完全に均質な全体を構成しなければならない。現在、印刷されたデコレーションの中でこれら全ての条件を満たすものは一つもない。

現状技術はかなり舌触りが悪い食用紙とも呼ばれる無酵母紙ともう一つの材料層を利用する。例えば特許FR 2 640 473 A (POUGHON PHILIPPE)は2つの薄膜しか記載していない。したがって、無酵母紙がアーモンドペースト、チョコレート、ゼラチン、ビスケット、氷砂糖を含む群の材料の一つの別の層の上にそのまま置かれたとき、無酵母紙はきわめて舌触りが悪い固さを残したままである。また、食用紙は反り返り、折り重なる傾向がある。解凍には耐えないだろう。

特許IL 79 106 A (DAVIDOR Y)も2つの層しか記載していない：その上にデコレーションが印刷される《ミックスフォンダン》と食用透明被覆である。この作業は、透明被覆がこの層に付着するためにそのミックスが十分に溶ける、すなわち粘性であ

10

20

30

40

50

る、というからだけしか可能ではない。それはアーモンドペーストやチョコレートではできないだろう。ミックスフォンダン上にデコレーションを実現するには、その後の取り扱い、冷凍または室温での保存の際に問題が発生する。

特許JP48 001 512B (MAEDA SEIKA KK)は側面に食用インクでロゴが印刷された食用紙の単一層を記載している。この層はつぎにビスケットの上に直接置かれる。菓子と印刷されたこの単一層を結合するには全体を焼く必要がある。この場合、無酵母紙を介して透けてビスケットの色が見える。他方、焼きがないときこれは不可能である。しかるに、菓子がすでに製造された後にその上にデコレーションが置かれる場合は焼きは不可能である。

本発明の目的はこれらの問題を解決することである。

10

したがって、本発明は菓子の味を変えることなしに、大きなサイズを含めて忠実に多色画を再現することを可能にする技術を提案する。

もっと正確に言えば、本発明は連続する5層で構成されたデコレーションを実現することにある。柔軟性、均質性、保存と味という所望の主たる結果を得るために第一と、第二と第三の層が不可欠である。第四と第五の層はデコレーションの取り扱いと包装の際に補足的利点をもたらす。デコレーションの上である上部から始まる層の変化には—その上に食用インクで模様が印刷された無酵母紙の第一の層—下記の群に属する材料の第二の層：シロップまたは水性ベースまたはいくつかの機能を果たすナパージュまたはこれらの二つもしくはは三つの組み合わせ：デコレーションの第一の層と第三の層の間の完全な接着を可能にする、無酵母紙を柔らかくし、それによって無酵母紙が第三の層と一つになることを可能にする一次の群に属する材料の第三の層：アーモンドペースト、チョコレートを含んでいる。この第三の層は酸化チタンとあらかじめ混合しておくことができる。酸化チタンはこのとき無酵母紙層に印刷された色が鮮やかさを保つようにこの第三の層を白くすることを可能にする。数日後、デコレーション全体は所望の結果に答える完全に均質な全体を構成する。デコレーションに輝きを与えるために、無酵母紙の第一の層は透明で軽いナパージュに覆われることができる。

20

第二の層と完全に同一の第四の層は第一と、第二と、第三の層で構成されるデコレーション全体を第五の層に接着するのに用いられる。第五の層は無酵母紙によって構成される。この様にして、当然脂肪性で付着しやすい次の群：アーモンドペースト、チョコレート、に属する物質の第三の層が包装と直接接触するのが防止される。この様に、デコレーションはきわめて容易に取り扱うことができる。デコレーションはその包装から容易に取り去ることができる。デコレーションは真空袋内に、あるいは改変された雰囲気袋内に包装され、この場合環境空気は次の群に属する気体に代えられる： CO_2 、窒素、窒素 CO_2 混合物。このとき製品の変質なしに室温で製品を保存するのが可能であることが分かる。

30

層の接着は次の群に属する仕方で行われる：全面に均等に分配された機械的圧力、層を圧延機の2本のローラーの間に通す、層をプレスにかける。これによって層を互いに接着させることができることが確認される。

デコレーションは次の群に属する手段によって負の温度で冷凍される：機械的冷却、極低温利用技術。−18度の負の温度で18箇月の間デコレーションが保存できることが分かる。

40

無酵母紙への印刷はシルクスクリーン、ヘリオグラフィー、テンポグラフィー (tempographie)、エアブラシ手段、または食用インクジェットのスプレー、によって実現される。食用インクジェットの使用は従来のインクジェットプリンターのカートリッジに食用インクを満たすことから成る。

インクカートリッジは食用インクで満たされる。この食用インクは水性ベースの食用着色剤から製造される。

フロントページの続き

(58)調査した分野(Int.Cl., D B名)

A21D2/00-17/00