

【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22年2月25日(2010.2.25)

【公開番号】特開2008-173050(P2008-173050A)

【公開日】平成20年7月31日(2008.7.31)

【年通号数】公開・登録公報2008-030

【出願番号】特願2007-9312(P2007-9312)

【国際特許分類】

A 2 3 L 3/3544 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 3/3544

【手続補正書】

【提出日】平成22年1月12日(2010.1.12)

【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】

カテキン類及び pH を 3 ～ 6 に調整するための pH 調整剤を組み合わせる細菌増殖抑制剤を用いて食品を処理することを特徴とする食品の微生物汚染防止方法。

【請求項 2】

カテキン類及び pH を 3 ～ 6 に調整するための pH 調整剤を組み合わせる細菌増殖抑制剤を用いて食品を処理することを特徴とする食品の保存方法。

【請求項 3】

カテキン類及び pH を 3 ～ 6 に調整するための pH 調整剤を組み合わせる細菌増殖抑制剤を用いることを特徴とする抗菌方法。

【請求項 4】

pH 3 ～ 6 でカテキン類を食品に使用することを特徴とする食品の微生物汚染防止方法。

【請求項 5】

pH 3 ～ 6 でカテキン類を食品に使用することを特徴とするカテキン類の抗菌力発揮方法。

【請求項 6】

pH 3 ～ 6 でカテキン類を食品に使用することを特徴とする食品の保存方法。

【請求項 7】

前記細菌、微生物又は菌が、グラム陽性菌である請求項 1 ～ 5 の何れか 1 項記載の方法。

【請求項 8】

前記グラム陽性菌が、リステリア属細菌、乳酸菌及びバシラス属細菌から選ばれるものである請求項 7 記載の方法。

【請求項 9】

カテキン類及び pH を 3 ～ 6 に調整するための pH 調整剤を含有する細菌増殖抑制剤。