

【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8月27日(2009.8.27)

【公表番号】特表2002-529109(P2002-529109A)

【公表日】平成14年9月10日(2002.9.10)

【出願番号】特願2000-581898(P2000-581898)

【国際特許分類】

A 2 3 L	1/00	(2006.01)
A 2 3 J	3/06	(2006.01)
A 2 3 L	1/31	(2006.01)
A 2 3 L	1/317	(2006.01)

【F I】

A 2 3 L	1/00	F
A 2 3 J	3/06	
A 2 3 L	1/31	Z
A 2 3 L	1/317	A

【誤訳訂正書】

【提出日】平成21年7月7日(2009.7.7)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】特許請求の範囲

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】 食物製品をコラーゲンで被覆する方法であって、該方法が、食物製品を押し出し、硬化させるために液燻フラクションで処理されているコラーゲンを、押し出しによって食物製品の周囲に直接配置する(ここで、該液燻フラクションは、

a) 少なくとも5.0から7.0までの範囲のpHを有し、

b) 1.0mg/ml未満のフェノール香気成分を有するように炭素処理され、そして

c) 低いまたはゼロである着色指数を有する。)

ことを含む方法。

【請求項2】 食物製品とコラーゲンの押出しが、個別の段階(a)および(b)によって行われ、段階(a)が、少なくとも5.0から7.0までのpHを有する液燻フラクションで処理して硬化コラーゲンを形成することを含むコラーゲンの押し出しであり；段階(b)が、硬化コラーゲンへの食物製品の押し出しである、請求項1に記載の方法。

【請求項3】 食物製品とコラーゲンの押出しが、食物製品とコラーゲンとの同時共押し出しによって行われ、該同時共押ししが、該同時共押しの間に少なくとも5.0から7.0までのpHを有する液燻フラクションで処理することを含む、請求項1に記載の方法。

【請求項4】 食物製品が、生肉、一部調理された肉、および調理された肉よりなる群から選択される、請求項1に記載の方法。

【請求項5】 生肉が生ソーセージであり、一部調理された肉が一部調理されたソーセージであって、調理された肉が調理されたソーセージである、請求項4に記載の方法。

【請求項6】 液燻フラクションが、次の性質：

(a) 酸性成分：6.8～7.8% 重量/体積；

(b) 着色指数：低いまたはない；

(c) 比重：1.005～1.015；

(d) カルボニル含量：2.0～7.0グラム/100ミリリットル；

(e) フェノール含量 : 1.0 ~ 4.0 ミリグラム / ミリリットル ; および

(f) 色 : 琥珀色 ;

を有する液燻誘導体から得られ、かつ、少なくとも 5.0 から 7.0 までの pH を有するよう に該液燻誘導体を pH 調節したものである、請求項 1 に記載の方法。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0022

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0022】

液燻は、Brentwood, Tennessee の Hickory Specialties, Inc. から「Zesty Smoke Code 10」という商標名で商業的に入手可能である。この液燻を利用して、本発明の好ましい出発物質に使用される、そして先に論じた米国特許第 5,043,174 号 (Lindner) で使用される、Code V として知られている液燻誘導体 (Brentwood, Tennessee の Hickory Specialties, Inc. によっても製造されている) を得ることができる。Code 10 の仕様を以下に示す。

【誤訳訂正 3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0027

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0027】

次いで、Code V、より好ましくは、好ましい Code V を、重炭酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、水酸化ナトリウム、または水酸化カリウムといったような、適当な pH 調節剤で処理して、その pH を少なくとも約 5.0 までとする。その pH は、約 7.0 ほどの高さまで上げることができる。好ましくは、その pH は、約 5.0 から約 6.0 までの範囲にある。本明細書中、この pH を調節された物質を液燻フラクションという。

【誤訳訂正 4】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0028

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0028】

他の態様では、米国特許第 5,637,339 号 (Moeller) に開示されている方法に従って、Code V、より好ましくは、好ましい Code V を、最初に炭素で処理する。これは、フェノールを除去する。次いで、結果的に得られたものを適当な pH 調節剤で処理する。場合により、pH 調節を炭素処理よりも前にてもよい。本明細書中、この炭素処理された pH を調節された物質を、炭素処理された液燻フラクションという。