

【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) 1.0 mg/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出しであり；段階（b）が、硬化コラーゲンへの食物製品の押出しである、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出しによって行われ、該同時共押出しが、該同時共押出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前に行ってもよい。本明細書中、この炭素処理され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。