

【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27年11月5日(2015.11.5)

【公表番号】特表2015-504687(P2015-504687A)
 【公表日】平成27年2月16日(2015.2.16)
 【年通号数】公開・登録公報2015-010
 【出願番号】特願2014-554711(P2014-554711)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 3/3418 (2006.01)

A 2 3 L 1/325 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 3/3418

A 2 3 L 1/325 A

【手続補正書】

【提出日】平成27年9月7日(2015.9.7)

【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】

酸素に依存した色素または酸素に対して不安定な色素が想定される期間に密封容器内で変色しないように安定させる方法であって、

(1) 外部の二酸化炭素を導入せずに前記密封容器内の空気の酸素濃度を低下させ、外部の二酸化炭素を前記密封容器に導入した場合には、想定される前記期間における色素の損傷を最小限とするレベルまで酸素濃度を低下させるステップと、

(2) 前記密封容器内の空気の酸素濃度を保持しながらまたはさらに低下させながら、外部の二酸化炭素を前記密封容器に導入するステップと、
 を有する方法。

【請求項2】

請求項1記載の方法において、
 前記色素は、ミオグロビンである方法。

【請求項3】

請求項1記載の方法において、
 前記ステップ(2)の酸素濃度は、前記密封容器内で少なくとも3日間保持される方法

。

【請求項4】

請求項1記載の方法において、
 燃料電池を用いて酸素濃度を低下させる方法。

【請求項5】

請求項4記載の方法において、
 前記燃料電池は、前記密封容器の内部にある方法。

【請求項6】

請求項4記載の方法において、
 前記燃料電池は、前記密封容器の外部にある方法。

【請求項7】

請求項1記載の方法において、

酸素を窒素で置き換えて酸素濃度を低下させる方法。

【請求項 8】

請求項 1 記載の方法において、

前記ステップ (1) において、前記密封容器内の空気の酸素濃度を 5 % 未満にまで低下させる方法。

【請求項 9】

請求項 1 記載の方法において、

前記ステップ (2) の前に、前記ステップ (1) で形成された前記密封容器内の空気中で食材が脱酸素化されるように食材を保持する方法。

【請求項 10】

請求項 1 記載の方法において、

前記ステップ (2) の前に、前記ステップ (1) で形成された前記密封容器内の空気中で食材を少なくとも 1 時間保持する方法。

【請求項 11】

請求項 1 記載の方法において、

前記ステップ (2) において、前記密封容器内の空気の酸素濃度を 1 , 5 0 0 p p m 未満にまでさらに低下させる方法。

【請求項 12】

請求項 1 記載の方法において、

前記密封容器は、柔軟または収縮可能または膨張可能な素材を含む袋であり、前記袋は、上部空間を有する方法。

【請求項 13】

請求項 1 記載の方法において、

前記密封容器は、硬い容器である方法。

【請求項 14】

請求項 1 記載の方法において、

前記色素は、赤肉またはティラピアまたはマグロまたはサバに存在するミオグロビン色素である方法。

【請求項 15】

請求項 1 記載の方法において、

想定される前記期間は、少なくとも 3 日である方法。