

【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】令和6年5月16日(2024.5.16)

【国際公開番号】WO2023/022221

【出願番号】特願2023-542454(P2023-542454)

【国際特許分類】

A 2 3 B 7/148(2006.01)

B 6 5 D 85/50(2006.01)

B 0 1 D 53/14(2006.01)

A 2 3 B 7/154(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 B 7/148

B 6 5 D 85/50 1 2 0

B 0 1 D 53/14 1 0 0

A 2 3 B 7/154

【手続補正書】

【提出日】令和6年2月15日(2024.2.15)

【手続補正1】

20

【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】

1以上の青果物(A)と、1以上の雰囲気調整剤包装体(X)と、これらを収容する包装材(B)とを備える青果物包装体であって、

前記雰囲気調整剤包装体(X)が、酸素吸収能、二酸化炭素発生能及び水分発生能を有する、青果物包装体。

30

【請求項2】

前記雰囲気調整剤包装体(X)が、酸素吸収能、二酸化炭素発生能及び水分発生能を有する雰囲気調整剤包装体(X_{abc})を含む、請求項1に記載の青果物包装体。

【請求項3】

前記雰囲気調整剤包装体(X_{abc})が、アスコルビン酸類系雰囲気調整剤及び多価フェノール類系雰囲気調整剤から選択される1種以上を含む、請求項2に記載の青果物包装体。

【請求項4】

前記青果物(A)が、ブロックリーである、請求項1～3のいずれか1項に記載の青果物包装体。

40

【請求項5】

前記包装材(B)の一部が通気可能な状態で封止されてなる、請求項1～3のいずれか1項に記載の青果物包装体。

【請求項6】

前記包装材(B)の一部が通気可能な状態で封止されてなる、請求項4に記載の青果物包装体。

【請求項7】

1以上の青果物(A)と、1以上の雰囲気調整剤包装体(X)とを包装材(B)内に収容して、青果物包装体を得る工程(I)と、

前記青果物包装体を保持する工程(II)と、を有し、

50

前記工程(II)において、前記雰囲気調整剤包装体(X)が、酸素を吸収し、且つ二酸化炭素及び水分を発生して、前記青果物包装体内の雰囲気を調整する、青果物の鮮度保持方法。

【請求項8】

前記工程(I)が、前記包装材(B)の開口部から、前記青果物(A)と、前記雰囲気調整剤包装体(X)とを前記包装材(B)内に挿入する工程(I-1)と、次いで前記開口部を通気可能な状態で封止する工程(I-2a)とを含む、請求項7に記載の青果物の鮮度保持方法。

【請求項9】

前記工程(II)が、前記青果物包装体を1日以上保持する工程であり、
収容後1日以上2日以内の前記青果物包装体内の雰囲気が、下記要件(i)~(iii)を満たす、請求項7又は8に記載の青果物の鮮度保持方法。 10

- ・要件(i)：酸素濃度が、1%以上10%以下
- ・要件(ii)：二酸化炭素濃度が、10%超
- ・要件(iii)：湿度が、80%以上

【請求項10】

前記工程(II)における前記青果物包装体の保持温度が、0以上40以下である、請求項7又は8に記載の青果物の鮮度保持方法。

【請求項11】

前記工程(II)における前記青果物包装体の保持温度が、0以上40以下である、
請求項9に記載の青果物の鮮度保持方法。 20

30

40

50