

【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25年9月5日(2013.9.5)

【公表番号】特表2013-504335(P2013-504335A)

【公表日】平成25年2月7日(2013.2.7)

【年通号数】公開・登録公報2013-007

【出願番号】特願2012-529246(P2012-529246)

【国際特許分類】

A 2 3 C 3/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 3/00

【手続補正書】

【提出日】平成25年7月22日(2013.7.22)

【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】

比較的長期保存可能な生乳を製造するための方法であって、

a) 標準化の前に原乳から、又は

b) 標準化の後に全乳から

少なくとも2ステップの遠心分離細菌除去(900、901)が実施される、方法。

【請求項2】

少なくとも2ステップの遠心分離細菌除去(900、901)が実施される、比較的長期保存可能な生乳を製造するための方法であって、少なくとも1つの細菌除去段階は、脱脂前に既に実施されるが、第2の細菌除去段階は、脱脂乳の加工中に実施される、方法。

【請求項3】

前記少なくとも2ステップの遠心分離細菌除去(900、901)に続いて、乳が加熱される(400)ことを特徴とする、請求項1に記載の方法。

【請求項4】

前記加熱(400)が、70～85にて再生的に実施されることを特徴とする、請求項3に記載の方法。

【請求項5】

a) 所定の脱脂温度まで原乳を加熱する(200)ステップと、

b) 前記原乳を脱脂して(300)、

i) 所定の指針値に基づくある量の乳脂(310)を分割する(320)ステップと、さらに

c) 前記乳を標準化するステップと、

d) 前記標準化された乳を加熱する(400)ステップと、

e) 前記乳を高温維持する(500)ステップと、

f) 前記乳を冷却する(600)ステップと、

g) 包装する(800)ステップと

を含むことを特徴とする、請求項1～4のいずれか一項に記載の方法。

【請求項6】

前記少なくとも2つのステップが連続的に続く遠心分離細菌除去(900、901)が、前記乳を標準化するステップの後に、及び包装する(800)ステップの前に実施され

ることを特徴とする、請求項 1～5 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 7】

少なくとも 1 つの遠心分離細菌除去 (900) が、前記原乳を加熱する (200) ステップの後に、及び脱脂する (300) ステップの前に実施されることと、前記脱脂された乳 (360) からの少なくとも 1 つのさらなる遠心分離細菌除去 (901) が、実施されることとを特徴とする、請求項 5 又は 6 に記載の方法。

【請求項 8】

前記乳脂 (310) が、前記原乳を脱脂する (300) ステップの後に細菌除去のために加熱される (390) ことを特徴とする、請求項 7 に記載の方法。

【請求項 9】

前記乳脂 (310) が、前記原乳を脱脂する (300) ステップの後に、及び前記ある量の乳脂 (310) を分割する (320) ステップの前に細菌除去のために加熱されることとを特徴とする、請求項 5～8 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 10】

包装する (800) ステップが、無菌包装として実施されることを特徴とする、請求項 5～9 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 11】

前記遠心分離細菌除去の少なくとも 1 つの段階が、分離ディスクから作製されたディスクスタッカを有する分離器において実施されることを特徴とする、請求項 1～10 いずれか一項に記載の方法。

【請求項 12】

フィンを有する分離器が使用され、前記フィンが、前記分離器のドラム内の分離ディスクの外部に半径方向に配置されていることを特徴とする、請求項 1～11 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 13】

滅菌された相は、細菌が除去された生乳中に再循環されないことを特徴とする、請求項 1～12 のいずれか一項に記載の方法。