

【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20年1月24日(2008.1.24)

【公開番号】特開2006-180723(P2006-180723A)

【公開日】平成18年7月13日(2006.7.13)

【年通号数】公開・登録公報2006-027

【出願番号】特願2004-375174(P2004-375174)

【国際特許分類】

A 2 3 B 7/10 (2006.01)

【F I】

A 2 3 B 7/10 A

【手続補正書】

【提出日】平成19年12月3日(2007.12.3)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0043

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0043】

N o . 1 2 : 0 4 年 1 0 月 8 日の実施例では、白菜の乾燥機による乾燥温度が35℃、乾燥時間が20.0H、乾燥割合が34.0%、キムチペーストの塩度は8.0%、根株の部分のタレとして20%だけ塩度を12%に増塩して熟成させた結果、BX、塩度%、とも経時変化が少なく、食感は21日目まで良好で、28日目は少し酸味があった。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0044

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0044】

N o . 1 3 : 0 4 年 1 0 月 1 5 日の実施例では、白菜の乾燥機による乾燥温度が40℃、乾燥時間が18.0H、乾燥割合が39.0%、キムチペーストの塩度は8.0%、根株の部分のタレとして20%だけ塩度を12%に増塩して熟成させた結果、BX、塩度%、とも経時変化が少なく、食感は21日目まで良好で、28日目は少し酸味があった。