

【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2年8月27日(2020.8.27)

【公表番号】特表2019-523007(P2019-523007A)
 【公表日】令和1年8月22日(2019.8.22)
 【年通号数】公開・登録公報2019-034
 【出願番号】特願2019-504830(P2019-504830)
 【国際特許分類】

A 2 3 D 9/04 (2006.01)

C 1 1 C 3/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 D 9/04

C 1 1 C 3/00

【手続補正書】

【提出日】令和2年7月20日(2020.7.20)

【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】

以下の工程：

- 所与量の食用油、とりわけエキストラバージンオリーブオイルを提供すること；
 - 所定数の全オリーブを上記の量の食用油中へ挿入すること、ここで、該全オリーブは、オリーブの総重量に対して1～5%の範囲にあるポリフェノール含有量を有し、該食用油中へ導入される前に、2.5～15 k g r a y の範囲内に含まれる吸収線量で電離放射線を照射されることを特徴とする、
- を含む、食用油製品、特にエキストラバージンオリーブオイルの製造方法。

【請求項2】

該吸収線量が2.5～5 k g r a y 未満の範囲内に含まれる、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

該食用油製品がエキストラバージンオリーブオイルである、請求項1または2に記載の方法。

【請求項4】

該所定数のオリーブが、油1リットルあたり1から4の間に含まれる、請求項1～3のいずれか一項に記載の方法。

【請求項5】

該オリーブが、熟成開始前のグリーンオリーブである、請求項1～4のいずれか一項に記載の方法。

【請求項6】

該オリーブがC o r a t i n a栽培品種に属する、請求項1～5のいずれか一項に記載の方法。

【請求項7】

該オリーブの内径が、100グラムあたりのオリーブの数として表される20～22の範囲である、請求項1～6のいずれか一項に記載の方法。