

【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 18 年 1 月 5 日 (2006.1.5)

【公表番号】 特表 2004-535817(P2004-535817A)
 【公表日】 平成 16 年 12 月 2 日 (2004.12.2)
 【年通号数】 公開・登録公報 2004-047
 【出願番号】 特願 2003-515110(P2003-515110)
 【国際特許分類】

A 2 3 B 4/00 (2006.01)
B 6 5 B 25/06 (2006.01)
B 6 5 D 77/04 (2006.01)
B 6 5 D 81/26 (2006.01)
B 6 5 D 85/50 (2006.01)
A 2 3 B 4/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 B	4/00	A
B 6 5 B	25/06	A
B 6 5 D	77/04	E
B 6 5 D	81/26	R
B 6 5 D	85/50	B
A 2 3 B	4/00	D
A 2 3 B	4/00	E

【手続補正書】

【提出日】 平成 17 年 7 月 22 日 (2005.7.22)

【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】

実質的に酸素透過性の非バリア部分を含む第 1 の包装を供給する工程と、
 該第 1 の包装内に小売り用カット生肉を置く工程と、
 該第 1 の包装を密封する工程と、
 実質的に酸素不透過性の第 2 の包装を供給する工程と、
 該第 1 の包装と該第 2 の包装との間にポケットを作るように、該第 2 の包装を密封することなく、該第 2 の包装で該第 1 の包装を覆う工程と、
 該生肉の表面にカルボキシミオグロビンを形成するように、約 0.01～約 0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも 1 種の他のガスと、を含むガス混合物を該ポケット内に供給する工程と、
 該生肉の表面でのメトミオグロビンの形成を阻害若しくは防止するように該ポケット内の酸素レベルを十分に減少させるため、該ポケットから酸素を除去する工程と、
 該第 2 のポケットを密封する工程と、
 を含む鮮度保持包装の製造方法。

【請求項 2】

実質的に酸素透過性である非バリア部分を含む第 1 の包装を供給する工程と、
 該第 1 の包装内に小売り用カット生肉を置く工程と、
 該第 1 の包装を密封する工程と、

実質的に酸素不透過性である第2の包装を供給する工程と、

該第1の包装と該第2の包装との間にポケットを作るように、該第2の包装を密封することなく、該第2の包装で該第1の包装を覆う工程と、

該生肉の表面上でオキシミオグロビンに直接カルボキシミオグロビンに実質的に変換するように、該ポケットに、約0.01～約0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも1種の他のガスと、を含むガス混合物を供給する工程と、

該生肉の表面上でのメトミオグロビンの形成を阻害若しくは防止するように、該ポケット内の酸素レベルを十分に減少させるために、該ポケットから酸素を除去する工程と、

該第2の包装を密封する工程と、

を含む鮮度保持包装の製造方法。

【請求項3】

包装と、実質的に酸素透過性である少なくとも一部を有する第1の層と、実質的に酸素不透過性である第2の層と、を供給する工程と、

該包装内に小売り用カット生肉を置く工程と、

該生肉の表面上にカルボキシミオグロビンを形成させるように、該包装内に、約0.01～約0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも1種の他のガスと、を含むガス混合物を供給する工程と、

該生肉の表面上でのメトミオグロビンの形成を阻害もしくは防止するように該包装内の酸素レベルを十分に減少させるために、該包装内の酸素を除去する工程と、

該第1の層を該包装に対して封止する工程と、

該第2の層を該包装及び該第1の層の少なくとも一方に対して封止する工程と、

を含む鮮度保持包装の製造方法。

【請求項4】

さらに、脱酸素剤を供給する工程を含む、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項5】

前記ポケットの酸素レベルは、1,000 ppm未満である、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項6】

前記生肉を大気雰囲気に暴露させて、前記生肉が同一の新鮮なカット生肉と同様の変色を有するように、前記第1の包装から前記第2の包装を取り除く工程をさらに含む、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項7】

前記第2の包装は、前記第1の包装を破壊することなく、第1の包装の少なくとも一部から取り外し可能であるようになされている、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項8】

前記ガス混合物は、約0.1～約0.8 vol%の一酸化炭素を含む、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項9】

実質的に酸素透過性である非バリア部分を含み、小売り用カット生肉を完全に包囲する形状及び寸法となされている第1の包装と、

実質的に酸素不透過性である第2の包装と、を含み、

該第2の包装は、該第1の包装と第2の包装との間にポケットを作るように該第1の包装を覆うようになされており、該ポケットは、該生肉の表面上にカルボキシミオグロビンを形成させるように、約0.01～約0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも1種の他のガスと、を含むガス混合物を有する、

鮮度保持包装。

【請求項10】

仕切部材によって分離されている第1及び第2の区画を含む鮮度保持包装であって、

該仕切部材は、実質的に酸素透過性である非バリア部分を含み、

該第 1 及び第 2 の区画は、実質的に酸素不透過性の外壁によって包囲されており、
該第 2 の区画は、小売り用カット生肉を完全に包囲するような形状及び寸法とされており、

該第 1 の区画は、該生肉の表面上でカルボキシミオグロビンを形成するように、約 0.01～約 0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも 1 種の他のガスと、を含むガス混合物を含む、
鮮度保持包装。

【請求項 11】

小売り用カット生肉を完全に包囲する形状及び寸法となされていて、該生肉の表面上にカルボキシミオグロビンを形成するように、約 0.01～約 0.8 vol%の一酸化炭素と、低酸素雰囲気を形成する少なくとも 1 種の他のガスと、を含むガス混合物を有する包装と、

実質的に酸素透過性である少なくとも一部を有し、該包装に対して封止されている第 1 の層と、

実質的に酸素不透過性であり、該包装及び該第 1 の層の少なくとも一方に対して封止されている第 2 の層と、
を含む鮮度保持包装。

【請求項 12】

前記ガス混合物は、約 0.1～約 0.8 vol%の一酸化炭素を含む請求項 9～11 のいずれか 1 項に記載の包装。