

【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17年3月17日(2005.3.17)

【公開番号】特開2003-235516(P2003-235516A)

【公開日】平成15年8月26日(2003.8.26)

【出願番号】特願2002-40767(P2002-40767)

【国際特許分類第7版】

A 2 3 L 1/32

A 2 3 L 1/48

【F I】

A 2 3 L 1/32 D

A 2 3 L 1/48

【手続補正書】

【提出日】平成16年4月23日(2004.4.23)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

調理時に、生の卵を添加混合し、電子レンジにより加熱調理して卵含有食品を得るための卵成分をセパレートした容器入り卵含有食品用素材であって、当該卵含有食品用素材は、食塩及び水を含有する液状物を含み、マイクロ波透過性の耐熱容器に収容、密封され、かつ、加熱殺菌処理されていることを特徴とする容器入り卵含有食品用素材。

【請求項2】

前記卵含有食品用素材は、少なくとも生の卵を添加混合して電子レンジにより加熱調理するときに、その厚みが35mm以上となる部分を形成できるように前記容器に収容される請求項1に記載の卵含有食品用素材。

【請求項3】

前記液状物が、500~6500mPa·sの粘度(B型粘度計、25)を有する請求項1に記載の容器入り卵含有食品用素材。

【請求項4】

前記耐熱容器が、スタンディングパウチである請求項1に記載の容器入り卵含有食品用素材。

【請求項5】

請求項1に記載の容器入り卵含有食品用素材を用いて卵含有食品を調理する方法であって、前記耐熱容器を開封し、当該耐熱容器内の卵含有食品用素材に、生の卵を添加混合し、電子レンジにより加熱調理することを特徴とする卵含有食品の調理方法。