

【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22年1月21日(2010.1.21)

【公表番号】特表2009-517063(P2009-517063A)

【公表日】平成21年4月30日(2009.4.30)

【年通号数】公開・登録公報2009-017

【出願番号】特願2008-542765(P2008-542765)

【国際特許分類】

A 2 3 B 4/08 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 B 4/08 D

A 2 3 L 2/00 B

【手続補正書】

【提出日】平成21年11月27日(2009.11.27)

【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】

乳酸カリウム水溶液の調製の方法であって、65重量%未満の乳酸カリウム濃度を有する第1の乳酸カリウム溶液が、蒸発により、65重量%～85重量%の乳酸カリウム濃度を有する溶液へと濃縮され、次に取出される、上記方法。

【請求項2】

該第1の乳酸カリウム溶液が、60重量%の乳酸カリウム濃度を有する、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

該蒸発が、2段階で、任意的に2つの蒸留装置において、実施される、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項4】

該蒸発が、プレート式エバボレーションプロセスにより実施される、請求項1～3のいずれか1項に記載の方法。

【請求項5】

該蒸発が、活性炭による該溶液の処理の前に又は後に行われる、請求項1～4のいずれか1項に記載の方法。

【請求項6】

該濃縮された乳酸カリウム溶液が希釈される、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法。

【請求項7】

請求項1～6のいずれか1項に記載の方法により得られる乳酸カリウム溶液であって、10ppm未満のエタノール濃度を有する上記溶液。

【請求項8】

67～82重量%の乳酸カリウム濃度を有する、請求項7に記載の乳酸カリウム溶液。

【請求項9】

70～80重量%の乳酸カリウム濃度を有する、請求項7に記載の乳酸カリウム溶液。

【請求項10】

7 6 ~ 7 9 重量 % の乳酸カリウム濃度を有する、請求項 7 に記載の乳酸カリウム溶液。

【請求項 1 1】

請求項 7 ~ 1 0 のいずれか 1 項に記載の乳酸カリウム溶液を含有する、食品製品又は飲料製品。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 0 8

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 8】

この目的のために、本発明は、乳酸カリウム水溶液の調製の方法に關係し、ここで、65重量%未満の乳酸カリウム濃度を有する第1の乳酸カリウム溶液は、蒸発により、65重量%から85重量%の乳酸カリウム濃度を有する溶液へと濃縮され、次に取出される。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 0 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 9】

該取出された製品は、直接に食品製品及び飲料製品に適用され、或いは、食品製品及び飲料製品における更なる適用の為に、詰められそして顧客へと運搬されうる。主要芳香化合物が該製品から除去されていると見える故に、本方法により得られた、取出された製品の製品品質は改善された。該分離された製品は、様々な食品製品及び飲料製品における、そして特には魚介を含む食肉及び鶏肉における、更なる適用のために適當である形態を有する。