

【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31年3月14日(2019.3.14)

【公開番号】特開2018-198556(P2018-198556A)

【公開日】平成30年12月20日(2018.12.20)

【年通号数】公開・登録公報2018-049

【出願番号】特願2017-104646(P2017-104646)

【国際特許分類】

A 2 3 L 3/28 (2006.01)

A 2 3 L 2/42 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 3/28

A 2 3 L 2/00 N

【手続補正書】

【提出日】平成31年2月4日(2019.2.4)

【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】

水以外の飲料物である被処理溶液に対して、発光波長が260nm以下の紫外光を実質的に照射せずに、主たる発光波長が280nm以上320nm以下の紫外光を所定時間にわたって連続的に照射することを特徴とする殺菌方法。

【請求項2】

水以外の飲料物である被処理溶液が流通される流路に沿って、主たる発光波長が280nm以上320nm以下であって、発光波長が260nm以下の成分を実質的に含まない紫外光を所定時間にわたって連続的に照射する紫外光照射装置が設けられていることを特徴とする殺菌装置。

【請求項3】

前記紫外光照射装置は、ピーク波長が280nm以上320nm以下の光源を含むことを特徴とする請求項2に記載の殺菌装置。

【請求項4】

コーヒー飲料である被処理溶液に対して、主たる発光波長が280nm以上320nm以下であって、発光波長が260nm以下の成分を実質的に含まない紫外光を所定時間にわたって連続的に照射することを特徴とする殺菌方法。

【請求項5】

果汁飲料である被処理溶液に対して、主たる発光波長が280nm以上320nm以下であって、発光波長が260nm以下の成分を実質的に含まない紫外光を所定時間にわたって連続的に照射することを特徴とする殺菌方法。

【請求項6】

酒類飲料である被処理溶液に対して、主たる発光波長が280nm以上320nm以下であって、発光波長が260nm以下の成分を実質的に含まない紫外光を所定時間にわたって連続的に照射することを特徴とする殺菌方法。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0008

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0008】

本発明に係る殺菌方法は、水以外の飲料物である被処理溶液に対して、主たる発光波長が260nm以下の紫外光を実質的に照射せずに、発光波長が280nm以上320nm以下の紫外光を所定時間にわたって連続的に照射することを特徴とする。