

【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8月19日(2010.8.19)

【公開番号】特開2008-22852(P2008-22852A)

【公開日】平成20年2月7日(2008.2.7)

【年通号数】公開・登録公報2008-005

【出願番号】特願2007-190558(P2007-190558)

【国際特許分類】

A 2 3 L 3/005 (2006.01)

A 2 3 L 1/39 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 3/005

A 2 3 L 1/39

【手続補正書】

【提出日】平成22年7月2日(2010.7.2)

【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】

1つ以上の液相と、固体粒子とからなる不均一混合物から形成される食料品を殺菌する方法であって、

(i) 塩分量の減少された濃縮液／粒子相を調製する調製工程と、

(ii) 通電加熱する工程と、濃縮相を保持する工程とからなる殺菌する殺菌工程と、

(iii) 無菌の濃縮相を冷却する冷却工程と、

(iv) 包装する包装工程と、

濃縮相は、加熱する工程の後に、1つ以上の液相と固体粒子とからなる前記不均一混合物の最終的な配合に必要な無菌の塩水を含む水相と混合されることと、からなる方法。

【請求項2】

前記無菌の濃縮相と無菌の塩水を含む前記水相との混合は、前記無菌の濃縮相の冷却を最適化するように、殺菌工程と冷却工程との間に実施される請求項1に記載の方法。

【請求項3】

無菌の塩水を含む前記水相は無菌の濃縮相との混合の前に10℃未満の温度まで冷却される請求項2に記載の方法。

【請求項4】

前記無菌の濃縮相と無菌の塩水を含む前記水相との混合は、各相の配分の精度を改良するように、二重無菌配分による食料品の最終コンテナにおける包装中に実行される請求項1に記載の方法。

【請求項5】

殺菌温度まで加熱された前記濃縮相と殺菌温度まで加熱された無菌の塩水を含む前記水相との混合は、混合の実施によって無菌状態が損なわれる危険を限定するように、保持工程の前に実施される請求項1に記載の方法。

【請求項6】

前記濃縮相の液相の塩分濃度は0.5%未満である請求項1乃至5のいずれか一項に記載の方法。

【請求項7】

調製工程は、前記濃縮相の成分の伝導率の比が3を超えないように、前記濃縮液／粒子相の塩分量を検査及び調整する工程を含む、請求項1に記載の方法。

【請求項8】

前記濃縮相の成分の伝導率は均一であり、成分の伝導率の比は1対2を超えない請求項1乃至7のいずれか一項に記載の方法。

【請求項9】

前記濃縮相の伝導率は25で10mS/cm未満である請求項1乃至8のいずれか一項に記載の方法。

【請求項10】

2つの相の混合によって得られる溶液の塩分濃度が平均で0.7%となるように、前記水相の塩分濃度は濃縮相の塩分濃度に応じて異なる請求項1乃至9のいずれか一項に記載の方法。

【請求項11】

前記濃縮相は増粘剤を含有する請求項1乃至10のいずれか一項に記載の方法。

【請求項12】

濃縮相の通電加熱温度は130～140である請求項1乃至11のいずれか一項に記載の方法。

【請求項13】

濃縮相の殺菌は、温度上昇を提供する第1の通電加熱管の通過と、温度の均一化を提供する中間の保持管の通過と、第2の温度上昇を提供する第2の通電加熱管の通過とによって実施される請求項1乃至12のいずれか一項に記載の方法。

【請求項14】

請求項1乃至13のいずれか一項に記載の方法を実施するための、1つ以上の液相と、固体粒子とからなる不均一混合物から形成される食料品を殺菌するためのシステムであつて、

塩分の添加された無菌の水相と、

塩分量の減少された濃縮液／粒子相と、

前記塩分の添加された無菌の水相と、前記塩分量の減少された濃縮液／粒子相とが供給されるミキサと、

1つ以上の通電加熱管と、1つ以上の保持管と、冷却システムとを含む、前記濃縮相を殺菌するための機器と、からなるシステム。