

【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23年3月10日(2011.3.10)

【公表番号】特表2004-518441(P2004-518441A)

【公表日】平成16年6月24日(2004.6.24)

【年通号数】公開・登録公報2004-024

【出願番号】特願2002-565435(P2002-565435)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/317 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/317 Z

A 2 3 L 1/317 A

【誤訳訂正書】

【提出日】平成23年1月24日(2011.1.24)

【誤訳訂正 1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

動物性脂肪を使用する伝統的な方法、または、100 を超える温度で加熱して調製した植物性脂肪、水および牛乳タンパク質からなるエマルジョンを使用する方法の代わりに、動物性脂肪に代えてオリーブ油を使用することを特徴とする、食肉をベースにする製品を製造する方法であって：

(a) 温度 0 の薄い食肉を、-2 の水、塩、ポリリン酸塩、保存剤、植物性タンパク質、牛乳タンパク質および澱粉と混合し、

(b) 次いでオリーブ油を添入し、そして減圧を施しながら混合を 3 分間続け、温度が 4 になったら混合を止め、

(c) 次いで、この混合物を充填装置に送り、その装置で 1000 ミリバールの減圧を施しながら包装し、次いで 71 で滅菌し、

(d) 滅菌後、製品を 2 以下の冷凍室中で冷凍する、工程を含んでいる方法。

【請求項 2】

熱処理の総時間は、その最終製品の直径に依存し、そして 1 ~ 3 時間の範囲である請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

請求項 1 および 2 の方法に従って製造される、オリーブ油を使用した食肉をベースとする製品。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0014

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0014】

この方向で、本発明は、オリーブ油を含む豚食肉と、オリーブ油、脂肪を含まない食肉および水の凍結混合物を用いるこれら豚食肉の製造法、とを提供する。

0 の薄切りの脂肪を含まない食肉を混合機の中で - 2 の温度の水と混合し、同時に

塩を添加する。次いで、ポリリン酸塩、保存剤および香辛料を添入する。これら全てを混合した後、徐々に、植物タンパク質、牛乳タンパク質および澱粉を添加する。この混合物の温度が2℃である時に、オリーブ油を添加する。酸化を避けるために混合物中に閉じ込められた酸素を減らす目的で、この混合物に3分間、同時に960ミリバールの真空を加え続ける。混合は、その温度が4℃になるまで続けられる。総混合時間は15分である。そしてその吸引電力は26KWである。次いで、この混合物を充填装置に送り、吸引電力7KWで、同時に1000ミリバールの真空を適用して包装し、その後、71℃で滅菌する。総熱処理時間は、製品の直径に依存し、そして1～3時間の範囲である。滅菌後、この製品を、-2℃～2℃までの温度で、冷凍室中で冷凍する。