

【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19年4月19日(2007.4.19)

【公表番号】特表2006-519607(P2006-519607A)

【公表日】平成18年8月31日(2006.8.31)

【年通号数】公開・登録公報2006-034

【出願番号】特願2006-506978(P2006-506978)

【国際特許分類】

A 2 3 G 3/50 (2006.01)

A 2 3 G 1/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00 109

A 2 3 G 1/00

【手続補正書】

【提出日】平成19年3月2日(2007.3.2)

【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】

硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を着色する方法であって、少なくとも1つの硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子をインクジェットヘッドに機能的に関連して配置し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子に着色皮膜の少なくとも一部を、該硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の表面に少なくとも一種類の食用インクをインクジェット印刷することによって塗布し、

前記着色皮膜を乾燥させる、

各工程を有してなる方法。

【請求項2】

前記塗布工程が、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1の側に食用インクをインクジェット印刷し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を裏返し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第2の側に食用インクをインクジェット印刷する、

各工程を含み、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1の側に塗布された食用インクが、前記第2の側に塗布された食用インクと同じであっても異なっていてもよいことを特徴とする請求項1記載の方法。

【請求項3】

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1と第2の側が、一種類以上の食用インクにより実質的に被覆されていることを特徴とする請求項2記載の方法。

【請求項4】

前記糖衣掛けペレット状菓子の表面が、実質的に未着色の糖衣掛け表面であることを特徴とする請求項1記載の方法。

**【請求項 5】**

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の表面の一部が被覆されないまま残されてイメージを形成していることを特徴とする請求項1記載の方法。

**【請求項 6】**

塗布された前記着色皮膜が、前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の表面を実質的に被覆していることを特徴とする請求項1記載の方法。

**【請求項 7】**

前記着色皮膜がベース着色皮膜であり、該ベース着色皮膜上に少なくとも一種類の他の食用インクをインクジェット印刷する工程をさらに含むことを特徴とする請求項1記載の方法。

**【請求項 8】**

着色済みの硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を調製する方法であって、

(a) ペレット状菓子の芯をパンニングして、硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を形成し、

(b) 前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子をインクジェット印刷ステーションに移送し、

(c) 前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子に着色皮膜の少なくとも一部を、該糖衣掛けペレット状菓子の表面に少なくとも一種類の食用インクをインクジェット印刷することによって塗布し、

(d) 前記着色皮膜を乾燥させる、各工程を有してなる方法。

**【請求項 9】**

前記移送工程が、前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を保持する形状の搬送ポケット内で該硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を搬送する工程を含むことを特徴とする請求項8記載の方法。

**【請求項 10】**

前記塗布工程が、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1の側に食用インクをインクジェット印刷し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子を裏返し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第2の側に食用インクをインクジェット印刷する、各工程を含み、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1の側に塗布された食用インクが、前記第2の側に塗布された食用インクと同じであっても異なっていてもよいことを特徴とする請求項8記載の方法。

**【請求項 11】**

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の第1と第2の側が、一種類以上の食用インクにより実質的に被覆されていることを特徴とする請求項10記載の方法。

**【請求項 12】**

前記糖衣掛けペレット状菓子の表面が、実質的に未着色の糖衣掛け表面であることを特徴とする請求項8記載の方法。

**【請求項 13】**

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の表面の一部が被覆されないまま残されてイメージを形成していることを特徴とする請求項12記載の方法。

**【請求項 14】**

前記着色皮膜がベース着色皮膜であり、該ベース着色皮膜上に少なくとも一種類の他の食用インクをインクジェット印刷する工程をさらに含むことを特徴とする請求項8記載の方法。

**【請求項 15】**

少なくとも1つの硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子をインクジェットヘッドに機能的に関連して配置し、

前記硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子に着色皮膜の少なくとも一部を、該硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子の表面に少なくとも一種類の食用インクをインクジェット印刷することによって塗布し、

前記着色皮膜を乾燥させる、

各工程を有してなる方法によって製造された、着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。

【請求項16】

第1と第2の側を有し、前記第1の側が、前記第2の側の色と異なる色を有することを特徴とする請求項15記載の着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。

【請求項17】

前記糖衣掛けペレット状菓子の表面が実質的に未着色の糖衣掛け表面であることを特徴とする請求項15記載の着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。

【請求項18】

着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子であって、

菓子の芯、

前記菓子の芯を覆い、外面を有する硬質パンニングされた糖衣、および

前記糖衣の表面の少なくとも一部の上にあるインクジェット用インクコーティングにより形成された着色皮膜、

を有してなる着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。

【請求項19】

前記硬質パンニングされた糖衣の表面が実質的に未着色の糖衣掛け表面であることを特徴とする請求項18記載の着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。

【請求項20】

前記外面が前記インクコーティングにより完全に被覆されていることを特徴とする請求項18記載の着色済み硬質パンニングされた糖衣掛けペレット状菓子。