

【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 1 0 9

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上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上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。