

【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 7 部門第 1 区分

【発行日】平成 26 年 10 月 9 日 (2014.10.9)

【公表番号】特表 2014-516458 (P2014-516458A)

【公表日】平成 26 年 7 月 10 日 (2014.7.10)

【年通号数】公開・登録公報 2014-037

【出願番号】特願 2014-505150 (P2014-505150)

【国際特許分類】

H 0 5 B 6/64 (2006.01)

A 4 7 J 27/00 (2006.01)

F 2 4 C 7/02 (2006.01)

B 6 5 D 81/34 (2006.01)

【F I】

H 0 5 B 6/64 J

A 4 7 J 27/00 1 0 7

F 2 4 C 7/02 5 6 1 A

F 2 4 C 7/02 5 5 1 G

F 2 4 C 7/02 5 5 1 H

B 6 5 D 81/34 W

【手続補正書】

【提出日】平成 26 年 8 月 22 日 (2014.8.22)

【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】

液体食品と組み合わせたマイクロ波加熱用構造体であって、前記液体食品は最初、冷凍状態であり、該マイクロ波加熱用構造体は、前記冷凍された液体食品を電子レンジ内で所望の給仕温度まで加熱するものであり、該構造体は、

前記冷凍された液体食品を収容するキャビティと、

前記キャビティに隣接するマイクロ波エネルギー相互作用材料であって、前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、入射するマイクロ波エネルギーの少なくとも一部を熱エネルギーに変換するサセプターとして機能し、該サセプターは、前記冷凍された液体食品を解凍して、前記サセプターがないマイクロ波加熱用構造体よりも高速に、前記冷凍された液体食品を前記所望の給仕温度に加熱するためのものである、マイクロ波エネルギー相互作用材料と、

を備える、液体食品と組み合わせたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 2】

前記熱エネルギーは、前記冷凍された液体食品を解凍するものであり、前記解凍された液体食品は、前記冷凍された液体食品よりも高い誘電率及び高い損失正接を有する、請求項 1 に記載の液体食品と組み合わせたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 3】

マイクロ波エネルギーを前記液体食品の中央底エリアに向けるように構成される、複数の金属箔セグメントを更に備える、請求項 1 又は 2 に記載の液体食品と組み合わせたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 4】

前記マイクロ波エネルギー相互作用材料により囲まれる複数のマイクロ波エネルギー透過エリアを更に備える、請求項 1 乃至 3 のいずれか一項に記載の液体食品と組み合わせたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 5】

第 1 の食品及び第 2 の食品を電子レンジ内で同時に加熱するためのマイクロ波加熱用構造体であって、前記第 1 の食品及び前記第 2 の食品のそれぞれは、各初期温度で冷凍されており、前記各初期温度よりも高いそれぞれの所望の給仕温度に達するまでにそれぞれの所要加熱時間を有し、前記第 1 の食品は、その所望の給仕温度で実質的に液体又は半液体であり、前記第 2 の食品は、その所望の給仕温度で実質的に固体であり、該マイクロ波加熱用構造体は、

前記第 1 の食品の近傍にあるサセプターであって、該サセプターは、前記第 1 の食品との界面において熱を生成し、前記サセプターなしで前記第 1 の食品を加熱する場合と比較して、前記第 1 の食品の前記所要加熱時間を低減する、サセプターと、

前記第 1 の食品及び前記第 2 の食品が、実質的に同量の時間でそれぞれの所望の給仕温度まで加熱されるように、前記第 2 の食品の前記所要加熱時間を変更する少なくとも 1 つのマイクロ波エネルギー相互作用要素と、
を備える、マイクロ波加熱用構造体。

【請求項 6】

前記マイクロ波エネルギー相互作用要素は、マイクロ波エネルギーを前記第 2 の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメントを備え、それにより、前記第 2 の食品の前記所要加熱時間は、前記複数の金属箔セグメントなしで前記第 2 の食品を加熱する場合と比較して低減する、請求項 5 に記載のマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 7】

前記マイクロ波エネルギー相互作用要素は、前記第 2 の食品の少なくとも一部へのマイクロ波エネルギーの伝達を低減する金属箔パッチを備え、それにより、前記第 2 の食品の前記所要加熱時間は、前記金属箔パッチなしで前記第 2 の食品を加熱する場合と比較して増大する、請求項 5 又は 6 に記載のマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 8】

マイクロ波エネルギーを前記第 1 の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメントを更に備える、請求項 5 乃至 7 のいずれか一項に記載のマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 9】

前記サセプターで囲まれる複数のマイクロ波エネルギー透過エリアを更に備える、請求項 5 乃至 8 のいずれか一項に記載のマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 10】

前記第 2 の食品の表面に焦げ目及び / 又はカリカリ感を付けるサセプターを更に備える、請求項 5 乃至 9 のいずれか一項に記載のマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 11】

第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体であって、該マイクロ波加熱構造体は、前記第 1 の食品及び前記第 2 の食品を電子レンジ内で同時に加熱するものであり、前記第 1 の食品及び前記第 2 の食品はそれぞれ、それぞれの初期温度で冷凍され、前記各初期温度よりも高いそれぞれの所望の給仕温度に達するまでにそれぞれの所要加熱時間を有し、前記第 1 の食品は、その所望の給仕温度で実質的に液体又は半液体であり、前記第 2 の食品は、その所望の給仕温度で実質的に固体であり、該マイクロ波加熱用構造体は、

前記第 1 の食品を収容する第 1 の区画及び前記第 2 の食品を収容する第 2 の区画であって、該第 1 の区画及び該第 2 の区画のそれぞれは、マイクロ波エネルギー相互作用材料を含む、第 1 の区画及び第 2 の区画を備え、

前記第 1 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、サセプターを備え、該サセプターは、該サセプターなしで前記第 1 の食品を加熱する場合と比較して、前記第 1 の

食品の前記所要加熱時間を低減し、

前記第 2 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記第 1 の食品がその所望の給仕温度まで加熱されるとき、前記第 2 の食品がその所望の給仕温度まで加熱されるように、前記第 2 の食品を加熱する速度を変更するように構成される、第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 2】

前記第 1 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、マイクロ波エネルギーを前記第 1 の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメントを更に備える、請求項 1 1 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 3】

前記第 1 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、複数のマイクロ波エネルギー透過エリアを囲む、請求項 1 1 又は 1 2 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 4】

前記第 2 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、マイクロ波エネルギーを前記第 2 の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメントを備える、請求項 1 1 乃至 1 3 のいずれか一項 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 5】

前記第 2 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記第 2 の食品の少なくとも一部へのマイクロ波エネルギーの伝達を低減するように構成される金属箔パッチを備える、請求項 1 1 乃至 1 4 のいずれか一項 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 6】

前記第 2 の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記第 2 の食品の表面に焦げ目及び／又はカリカリ感を付けるサセプターを備える、請求項 1 1 乃至 1 5 のいずれか一項 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 7】

前記第 1 の区画及び前記第 2 の区画のうちの少なくとも一方に重なるオーバーラップを更に備え、該オーバーラップはマイクロ波エネルギー相互作用材料を含む、請求項 1 1 乃至 1 6 のいずれか一項に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 8】

前記オーバーラップの前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記第 2 の区画を覆うように構成される、請求項 1 7 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 1 9】

前記オーバーラップの前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、

前記第 2 の食品の少なくとも一部へのマイクロ波エネルギーの伝達を低減する金属箔パッチ、及び

マイクロ波エネルギーを前記第 2 の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメント

のうちの少なくとも一方を構成する、請求項 1 8 に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 2 0】

前記第 1 の区画及び前記第 2 の区画を受容するスリーブを更に備え、前記スリーブはマイクロ波エネルギー相互作用材料を含む、請求項 1 1 乃至 1 6 のいずれか一項に記載の第 1 の食品及び第 2 の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項 2 1】

前記スリーブの前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記第２の区画を覆うように構成される、請求項２０に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２２】

前記スリーブの前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、

前記第２の食品の少なくとも一部へのマイクロ波エネルギーの伝達を低減する金属箔パッチ、及び

マイクロ波エネルギーを前記第２の食品の少なくとも一部に向けるように構成される複数の金属箔セグメント

のうちの少なくとも一方を構成する、請求項２１に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２３】

前記第１の区画はカップ又はボウルを含む、請求項１１乃至２２のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２４】

前記第１の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記カップ又はボウルに取り付けられる、請求項２３に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２５】

前記第２の区画はスリーブ、パウチ、又はラップを含む、請求項１１乃至２４のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２６】

前記第２の区画の前記マイクロ波エネルギー相互作用材料は、前記スリーブ、パウチ、又はラップに取り付けられる、請求項２５に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２７】

前記スリーブ、パウチ、又はラップは、マイクロ波エネルギー相互作用絶縁材料を含む、請求項２５に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２８】

前記第１の食品は、飲料、スープ、シチュー、ソース、グレービー、香辛料、コンポート、プディング、又はカスタードを含む、請求項１１乃至２７のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項２９】

前記第２の食品は生地に基づく食品又はパン食品を含む、請求項１１乃至２８のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項３０】

前記第１の食品はスープを含み、前記第２の食品はサンドイッチを含む、請求項１１乃至２９のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。

【請求項３１】

前記第１の食品はケチャップを含み、前記第２の食品はフライドポテトを含む、請求項１１乃至２９のいずれか一項に記載の第１の食品及び第２の食品と組み合わせられたマイクロ波加熱用構造体。