

【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 2 区分

【発行日】平成 16 年 11 月 4 日 (2004.11.4)

【公開番号】特開 2000-312713 (P2000-312713A)

【公開日】平成 12 年 11 月 14 日 (2000.11.14)

【出願番号】特願 平 11-125065

【国際特許分類第 7 版】

A 6 1 L 9/22

B 0 3 C 3/38

B 0 3 C 3/40

H 0 1 T 23/00

【 F I 】

A 6 1 L 9/22

B 0 3 C 3/38

B 0 3 C 3/40

H 0 1 T 23/00

C

【手続補正書】

【提出日】平成 15 年 11 月 5 日 (2003.11.5)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 4 6

【補正方法】変更

【補正の内容】

【 0 0 4 6 】

[第 8 実施例]

図 9 及び図 10 は、本発明の第 8 実施例の負イオン富化空気の供給システムを示す。図 9 は、例えば、デパートにおける食品展示ケース 8 c の食品 2 1 に対する負イオン富化空気の供給を示している。食品 2 1 への菌の付着防止、並びに菌の増殖防止による食品の鮮度保持と安全性の確保を示している。食品展示ケース 8 c は、食品（例えば、新鮮な魚や肉類）2 1 が展示、或いは販売用に収納される食品展示部 E と、該食品展示部 E の空気を清浄化し、更に食品に対して有害な菌類の捕集・除去（殺菌）と負イオンによる菌類の増殖防止を図る本発明の空気清浄部（負イオン富化空気発生装置）1 を備えている。

負イオン富化空気発生装置 1 は、食品展示部 E の下部に位置しており、その周辺には食品展示部 E の空気を該負イオン富化空気発生装置 1 に通気するための循環ファン 1 5、温度を低温に保持するための熱交換器 2 2、冷凍機 2 3 等が設置されている。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 4 7

【補正方法】変更

【補正の内容】

【 0 0 4 7 】

食品展示部 E には、デパートのお客に、商品である収納食品 2 1 を美観よく見えるように整然と並べてあり、お客はガラス窓を介して見る事ができるようになっている。ところで一般に食品展示部 E には、空気中の浮遊菌 9 や展示食品 2 1 が持ち込んだ菌 9 が存在する。これらの菌類 9 は、食品 2 1 上へ沈着降下し、付着すると、鮮度の低下をもたらす原因となる。尚、菌類及び菌類が付着した粒子状物質は、通常数 μm 乃至それ以上と大きいので、重力により自然に沈着してしまう傾向にある。本実施例では、ファン 1 5 により、食品展示部 E の菌類を含む汚染空気 2 1 を図 10 にその基本構成が示される負イオン富

化空気発生装置 1 に導入し、菌類の捕集材 20 上への捕集・除去、該捕集菌類の殺菌ランプ 5 から殺菌線照射による殺菌、並びに負イオン富化空気の食品展示部 E への供給により、食品展示部 E における菌類の増殖防止（不活性化）が図られる。即ち、菌類（粒子状物質）9 の除去は上流の粒子状物質除去部 C で 90% 以上が除去されるが、食品展示部 E における菌類は、食品 21 上へ落下する可能性がある。例えば、空中浮遊菌は前記のごとく粒子状物質除去部 C で効率よく捕集されるが、一方でガラス窓面や壁面へ付着した菌は、時おり飛散し、食品 21 上へ落下する可能性がある。食品の安全性確保には、食品 21 上へ菌類が付着しても、菌の増殖防止を図ることが効果的である。ここでは、菌の増殖防止のために、負イオンを食品展示部 E へ供給して、食品に対して負イオン 6 により菌の増殖防止を図るものである。

【手続補正 3】

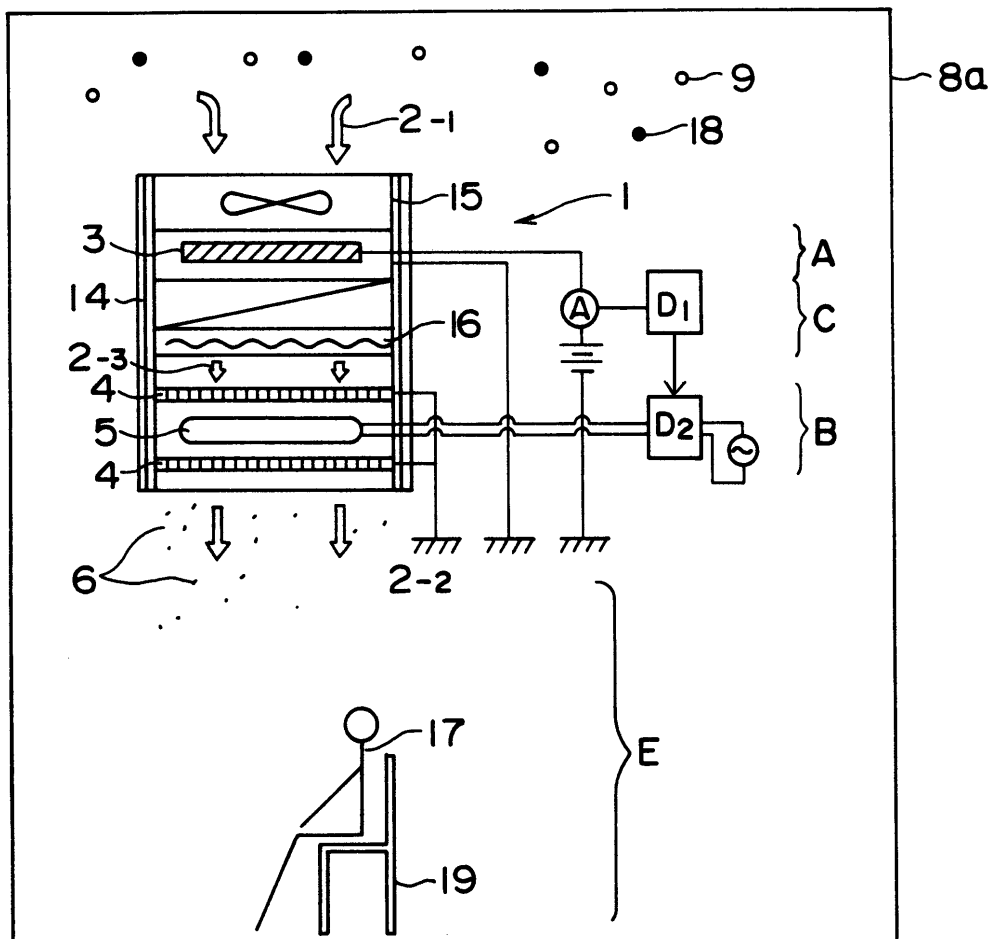
【補正対象書類名】図面

【補正対象項目名】図 6

【補正方法】変更

【補正の内容】

【図 6】



【手続補正 4】

【補正対象書類名】図面

【補正対象項目名】図 7

【補正方法】変更

【補正の内容】

【図 7】

