

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第4841207号
(P4841207)

(45) 発行日 平成23年12月21日(2011. 12. 21)

(24) 登録日 平成23年10月14日(2011. 10. 14)

(51) Int. Cl.		F I	
A 2 3 L	1/314	(2006. 01)	A 2 3 L 1/314
A 2 3 B	4/00	(2006. 01)	A 2 3 B 4/00 I O 1 A
A 2 3 L	1/31	(2006. 01)	A 2 3 L 1/31 A

請求項の数 3 (全 11 頁)

<p>(21) 出願番号 特願2005-262173 (P2005-262173)</p> <p>(22) 出願日 平成17年9月9日(2005. 9. 9)</p> <p>(65) 公開番号 特開2007-68513 (P2007-68513A)</p> <p>(43) 公開日 平成19年3月22日(2007. 3. 22)</p> <p>審査請求日 平成20年5月26日(2008. 5. 26)</p>	<p>(73) 特許権者 000226976 日清食品ホールディングス株式会社 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号</p> <p>(72) 発明者 坂口 行 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品株式会社内</p> <p>(72) 発明者 中山 貴照 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品株式会社内</p> <p>(72) 発明者 塚本 真一 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品株式会社内</p> <p>審査官 長井 啓子</p> <p style="text-align: right;">最終頁に続く</p>
---	--

(54) 【発明の名称】 畜肉レトルト品の製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

A) 畜肉ブロック肉に、当該畜肉系のエキス、調味油又は香料を含有するピクル液を含ませる工程、

B) 前記ピクル液を含ませた畜肉ブロック肉をスライスした後に表面を焼成する工程、

C) 前記焼成後のスライス畜肉をレトルトパウチに充填し、実質的に無液状態で脱気包装する工程、及び

D) 前記脱気包装した包装体ごとレトルト処理する工程

を包含することを特徴とする畜肉レトルト品の製造方法。

【請求項 2】

ピクル液がカードランを含む請求項 1 に記載の畜肉レトルト品の製造方法。

【請求項 3】

前記畜肉が豚肉、鶏肉、牛肉及び鴨肉からなる群より選ばれた畜肉である請求項1又は2に記載の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は畜肉のレトルト品の製造方法に関する。

【背景技術】

【0002】