

請求の範囲

- [請求項1] 食品粉体を圧縮成型した固形状の固形食品の製造方法であって、
前記食品粉体を圧縮成型して食品粉体圧縮成型物を形成する工程と
、
前記食品粉体圧縮成型物に対して硬化処理を行う工程と
を有し、
前記硬化処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、100%RH以下の湿度及び100℃を超える温度の環境下に置く工程を含む
固形食品の製造方法。
- [請求項2] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、330℃以下の温度の環境下に置く
請求項1に記載の固形食品の製造方法。
- [請求項3] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、130℃以上210℃以下の温度の環境下に置く
請求項1または2に記載の固形食品の製造方法。
- [請求項4] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、0.1%RH以上20%RH以下の湿度の環境下に置く
請求項1～3のいずれか1項に記載の固形食品の製造方法。
- [請求項5] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、1%RH以上15%RH以下の湿度の環境下に置く
請求項1～4のいずれか1項に記載の固形食品の製造方法。
- [請求項6] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記乾燥処理は、前記食品粉体圧縮成型物を、0%RH以上30%RH以下の湿度及び80℃以上330℃以下の温度の環境下に置く

- 請求項 1 ～ 5 のいずれか 1 項に記載の固形食品の製造方法。
- [請求項7] 粉乳を圧縮成型した固形状の固形乳の製造方法であって、
前記粉乳を圧縮成型して粉乳圧縮成型物を形成する工程と、
前記粉乳圧縮成型物に対して硬化処理を行う工程と
を有し、
前記硬化処理は、前記粉乳圧縮成型物を、100%RH以下の湿度
及び100℃を超える温度の環境下に置く工程を含む
固形乳の製造方法。
- [請求項8] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記粉乳圧縮成型物を、330℃以下の温度の環
境下に置く
請求項 7 に記載の固形乳の製造方法。
- [請求項9] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記粉乳圧縮成型物を、130℃以上210℃以
下の温度の環境下に置く
請求項 7 または 8 に記載の固形乳の製造方法。
- [請求項10] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記粉乳圧縮成型物を、0.1%RH以上20%
RH以下の湿度の環境下に置く
請求項 7 ～ 9 のいずれか 1 項に記載の固形乳の製造方法。
- [請求項11] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記加湿処理は、前記粉乳圧縮成型物を、1%RH以上15%RH
以下の湿度の環境下に置く
請求項 7 ～ 10 のいずれか 1 項に記載の固形乳の製造方法。
- [請求項12] 前記硬化処理は、加湿処理及び乾燥処理を含み、
前記乾燥処理は、前記粉乳圧縮成型物を、0%RH以上30%RH
以下の湿度及び80℃以上330℃以下の温度の環境下に置く
請求項 7 ～ 11 のいずれか 1 項に記載の固形乳の製造方法。