

【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29年4月27日(2017.4.27)

【公表番号】特表2015-505469(P2015-505469A)

【公表日】平成27年2月23日(2015.2.23)

【年通号数】公開・登録公報2015-012

【出願番号】特願2014-555342(P2014-555342)

【国際特許分類】

C 12 P 17/06 (2006.01)

A 23 L 33/10 (2016.01)

【F I】

C 12 P 17/06

A 23 L 1/30 Z

【誤訳訂正書】

【提出日】平成29年3月16日(2017.3.16)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0008

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0008】

a) デンプン牛乳の液化を実施すること、

b) アルファ-アミラーゼ、ベータアミラーゼと、プルラナーゼと、イソ-アミラーゼ及びこれらの混合物から選択される脱分岐酵素との存在下、液化したデンプン牛乳の糖化を実施すること、

c) 乾燥物に基づいて、少なくとも85%のマルトースと、乾燥物に基づいて1.5%未満のグルコースとを含むシロップ剤を含むマルトースを得るために、更に、マルトジエニックアルファ-アミラーゼ及び/又はイソ-アミラーゼを加え、任意に続けてマルトース含有シロップ剤を脱塩すること、

d) マルトース含有シロップ剤を分子ふるいにかけ、画分(A)の乾燥基質に基づいて少なくとも95%マルトースを含む画分(A)を得ること、

e) 液体マルチトールの豊富な製品(B)を得るために、画分(A)を接触水素化すること。

【誤訳訂正2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0012

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0012】

a) デンプン牛乳の液化を実施すること、

b) アルファ-アミラーゼと、ベータアミラーゼと、プルラナーゼ、イソ-アミラーゼ及びこれらの混合物の群より選択される脱分岐酵素との存在下、液化したデンプン牛乳の糖化を実施すること、

c) 乾燥物に基づいて、少なくとも85%のマルトースと、乾燥物に基づいて1.5%未満のグルコースを含むマルトース含有シロップ剤を得るために、更に、マルトジエニックアルファ-アミラーゼ及び/又はイソ-アミラーゼを加え、ついで任意にマルトース含有シロップ剤を脱塩すること、

d) マルトース含有シロップ剤を分子ふるいにかけ、画分(A)乾燥基質に基づいての

少なくとも 9 5 % のマルトースを含む、画分 (A) を得ること、

e ) 液体マルチトールが豊富な製品を得るために、画分 (A) を接触水素化すること。

【誤訳訂正 3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 0 3 8

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0 0 3 8】

画分 (A) の乾燥機質に基づいて、少なくとも 9 5 %、好ましくは少なくとも 9 6 %、好ましくは少なくとも 9 7 %、より好ましくは少なくとも 9 8 % のマルトースを含むこのようにして得た画分 (A) (= マルトースが豊富な画分) を、水素化触媒の存在下で水素化する。好ましくは、ラネーニッケルベース触媒が、水素化触媒として使用される。

【誤訳訂正 4】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 0 4 4

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0 0 4 4】

本発明は更に、乾燥物に基づいて少なくとも 9 5 % のマルチトール、好ましくは少なくとも 9 6 %、より好ましくは少なくとも 9 7 %、及び乾燥物に基づいて1 . 2 % 未満ソルビトールを含み、5 0 ~ 7 5 % の乾燥物含量、好ましくは 5 5 ~ 7 0 % の乾燥物含量を有する、マルチトール含有シロップ剤に関し、前記マルチトールは、本発明の方法によって得られる。好ましくは、前記マルチトール含有シロップ剤は、1 . 1 % 未満、1 . 0 % 未満のソルビトールを含む。本発明は更に、乾燥物に基づいて 1 0 % 未満の水素化 D P 3 を更に含むマルチトール含有シロップ剤に関する。