

【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 1 2 P 17/06 (2006.01)

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

【 F I 】

C 1 2 P 17/06

A 2 3 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】0 0 0 8

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 0 8 】

a) デンブ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、ブルナーゼと、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、マルトジェニックアルファ - アミラーゼ及び / 又はイソ - アミラーゼを加え、任意に続い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て、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】0 0 1 2

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 0 1 2 】

a) デンブ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、ブルナーゼ、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、マルトジェニックアルファ - 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て、画分 (A) 乾燥基質に基づいての

少なくとも 95 % 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。  
こと。

【誤訳訂正 3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0038

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0038】

画分 ( A ) の乾燥機質に基づいて、少なくとも 95 %、好ましくは少なくとも 96 %、好ましくは少なくとも 97 %、より好ましくは少なくとも 98 % 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】0044

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0044】

本発明は更に、乾燥物に基づいて少なくとも 95 % のマルチトール、好ましくは少なくとも 96 %、より好ましくは少なくとも 97 %、及び乾燥物に基づいて 1.2 % 未満 ソルビトールを含み、50 ~ 75 % の乾燥物含量、好ましくは 55 ~ 70 % 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 10 % 未満 の水素化 DP3 を更に含むマルチトール含有シロップ剤に関する。