【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24年11月22日(2012.11.22)

【公表番号】特表2010-516294(P2010-516294A)
【公表日】平成22年5月20日(2010.5.20)
【年通号数】公開・登録公報2010-020
【出願番号】特願2009-548371(P2009-548371)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｇ　3/00　(2006.01)
Ａ２３Ｇ　3/34　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/212　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｇ　3/00
Ａ２３Ｌ　1/212　Ｚ

【誤訳訂正書】
【提出日】平成24年10月3日(2012.10.3)
【誤訳訂正１】
【訂正対象書類名】特許請求の範囲
【訂正対象項目名】全文
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【特許請求の範囲】
【請求項１】
重量で、
１０％から１６％の加工でんぷん乾燥体と、
２０％から３０％の米粉乾燥体と、
５％から１５％の全粒オート麦粉乾燥体と、
２０％から３０％のポテトフレーク乾燥体と、
少なくとも１４％の野菜固形物と、
３％未満のコーン油と、
４％未満の水分と
を含むことを特徴とする野菜チップ。
【請求項２】
前記野菜固形物は、重量で、
３５％から４５％のカボチャと、
３５％から４５％のトマトと、
１０％から１５％のタマネギと、
５％から１０％のピーマンと、
３％未満のビートと
を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項３】
前記野菜固形物は、重量で、
７５％から８５％のカボチャと、
５％から１５％のトマトと、
５％から１５％のタマネギと
を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項４】
前記野菜固形物は、野菜チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１／３サービングの野

菜を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項５】
前記野菜固形物は、野菜チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１／２サービングの野菜を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項６】
前記野菜固形物は、野菜チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１サービングの野菜を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項７】
さらに、
５ｇ未満の脂肪と、
１ｇ又は１ｇ未満の飽和脂肪と、
０ｇのトランス脂肪酸と、
添加糖分からの２５％未満のカロリーと、
２４０ミリグラム未満のナトリウムと
を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項８】
重量で、
１２％から１４％の前記加工でんぷん乾燥体と、
２３％から２７％の前記米粉乾燥体と、
８％から１２％の前記全粒オート麦粉乾燥体と、
２３％から２９％の前記ポテトフレーク乾燥体と、
少なくとも１５％の前記野菜固形物と
を含むことを特徴とする請求項１に記載の野菜チップ。
【請求項９】
前記野菜固形物は、重量で、
３５％から４５％のカボチャと、
３５％から４５％のトマトと、
１０％から１５％のタマネギと、
５％から１０％のピーマンと、
３％未満のビートと
を含むことを特徴とする請求項８に記載の野菜チップ。
【請求項１０】
前記野菜固形物は、重量で、
７５％から８５％のカボチャと、
５％から１５％のトマトと、
５％から１５％のタマネギと
を含むことを特徴とする請求項８に記載の野菜チップ。
【請求項１１】
重量で、
１０％から１６％の加工でんぷん乾燥体と、
１５％から２５％の米粉乾燥体と、
５％から１５％の全粒オート麦粉乾燥体と、
１５％から２５％のポテトフレーク乾燥体と、
少なくとも２０％の果物固形物と、
３％未満のコーン油と、
４％未満の水分と
を含むことを特徴とする果物チップ。
【請求項１２】
前記果物固形物は、重量で、
８０％から９０％のリンゴと、

３％から８％のイチゴと、
３％から８％のブルーベリーと、
３％から８％のクランベリーと
を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１３】
前記果物固形物は、重量で、少なくとも９５％のリンゴを含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１４】
前記果物固形物は、重量で、
少なくとも９５％のリンゴと、
少なくとも１％の桃と、
少なくとも１％のマンゴーと
を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１５】
前記果物固形物は、果物チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１／３サービングの果物を備えていることを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１６】
前記果物固形物は、果物チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１／２サービングの果物を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１７】
前記果物固形物は、果物チップ２８．３５グラム当たり少なくとも１サービングの果物を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１８】
さらに、
５ｇ未満の脂肪と、
１ｇ又は１ｇ未満の飽和脂肪と、
０ｇのトランス脂肪酸と、
添加糖分からの２５％未満のカロリーと、
２４０ミリグラム未満のナトリウムと
を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項１９】
重量で、
１２％から１５％の前記加工でんぷん乾燥体と、
１８％から２２％の前記米粉乾燥体と、
８％から１２％の前記全粒オート麦粉乾燥体と、
１８％から２２％の前記ポテトフレーク乾燥体と、
少なくとも２０％の前記果物固形物と
を含むことを特徴とする請求項１１に記載の果物チップ。
【請求項２０】
前記果物固形物は、重量で、
８０％から９０％のリンゴと、
３％から８％のイチゴと、
３％から８％のブルーベリーと、
３％から８％のクランベリーと
を含むことを特徴とする請求項１９に記載の果物チップ。
【請求項２１】
前記果物固形物は、重量で、少なくとも９５％のリンゴを含むことを特徴とする請求項１９に記載の果物チップ。
【請求項２２】
前記果物固形物は、重量で、

少なくとも９５％のリンゴと、
少なくとも１％の桃と、
少なくとも１％のマンゴーと
を含むことを特徴とする請求項１９に記載の果物チップ。
【誤訳訂正２】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】０００５
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【０００５】
果物及び非でんぷん質野菜は、一般にビタミン、ミネラル及び抗酸化物質のような他の健康的な化合物の良質な供給源である。異なる果物及び野菜は異なる栄養価が豊富であり、米国農務省（ＵＳＤＡ）は、特定の個人の必要に応じて、一日当たり５～１３サービング（ＳＶ；ｓｅｒｖｉｎｇ）の様々な果物及び野菜の消費を推奨する。食品医薬品局によれば、繊維が多い食事は、特定の癌、糖尿病、消化系疾患及び心臓疾患リスクだけでなく体重管理を減少させることができる。さらに、ビタミン及びミネラルは、健康的な食事の一部分として幅広く認識されており、抗酸化物質は心臓病および癌のリスクを減少することができるかもしれない。
【誤訳訂正３】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】０００７
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【０００７】
したがって、本発明は、果物または野菜の固形物の高い含有率及びポテトチップに類似した形態及びテクスチャを有する、非常に美味しく健康的なスナックを提供する。一実施形態において、本発明のスナックチップは、好適にはスナックチップ２８．３５グラム当たり少なくとも３分の１サービングの野菜または果物を有する。別の実施形態において、本発明のスナックチップは、２８．３５グラム当たり少なくとも２分の１サービングの野菜または果物を有する。さらに別の実施形態において、本発明のスナックチップは、２８．３５グラム当たり少なくとも１サービングの野菜または果物を有する。
【誤訳訂正４】
【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】
本発明の焼きスナックチップは野菜または果物の含有率が高い。本発明のスナックチップの栄養面での目標は、スナックチップ２８．３５グラム（１オンス）当たり、わずか５ｇの脂肪、１グラム以下の飽和脂肪、トランス脂肪酸無し、添加糖分からの２５％未満のカロリー、及びわずか２４０ミリグラムのナトリウムを含む。ここで用いられる用語である「果物」は食用の意味で用いられるとともに、甘くて新鮮な植物果物を含む。限定するものではないが、果物の例は、リンゴ、イチゴ、ブルーベリー、クランベリー、プラム、桃、マンゴー、バナナ、西洋梨、ぶどう及びオレンジを含む。ここで用いられる用語である「野菜」は食用の意味で用いられるとともに、甘みとは対照的な辛味のある果樹を含む。ここで用いられる用語である「野菜」は、非でんぷん質の野菜のみを含み、具体的にはポテト及び他のでんぷん質の野菜、例えばサツマイモ、スイートコーン、山芋、タロ芋、料理用バナナ、グリーンピース及びレンズ豆を除く。限定するものではないが、非でんぷん質の野菜の例は、カボチャ、トマト、タマネギ、ピーマン、ビート、きゅうり、ブロッコリ及びスカッシュを含む。本発明において用いられる異なる果物及び非でんぷん質の野

菜は、異なる栄養素が豊富であるとともに、ポテト及び他のでんぷん質の野菜とは異なる栄養素的な恩恵を有する。
【誤訳訂正５】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】００１４
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【００１４】
米国農務省（ＵＳＤＡ）は、一食分（１サービング）の野菜を２分の１カップの刻んだ野菜として定義する。例えば、ＵＳＤＡの指針によれば、２．５４センチメートル（１インチ）角の生のカボチャ２分の１カップは一食分のカボチャに相当し、２分の１カップの刻まれたまたはスライスされた生のトマトは一食分のトマトに相当する。一食分の野菜は水分と固形分とを有すると理解される。ここで、野菜の固形物及び果物の固形物は、それぞれ野菜及び果物の非水分要素として定義される。したがって、一食分の野菜は無水ベースの野菜固形分を含み、一食分の果物は無水ベースの果物固形分を含む。標準的な参考のためのＵＳＤＡ全米栄養学データベースは、野菜の可食部分の重さをその２分の１カップで定義するとともに平均水分量を定義し、よって野菜の可食部分の固形分の量を定義する。表１は、ｈｔｔｐ：／／ｗｗｗ．ｎａｌ．ｕｓｄａ．ｇｏｖ／ｆｎｉｃ／ｆｏｏｄｃｏｍｐ／ｓｅａｒｃｈ／においてアクセスされるように、例えば、１カップまたは１８０グラムの赤く、熟して、生の、通年平均的なトマトの栄養概略を示す。
【誤訳訂正６】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】００１６
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【００１６】
ここで用いられるように、一食分の果物または一食分の野菜は、参照として援用される標準的基準のためのＵＳＤＡ全米栄養データベース、発表１９、２００６、に基づき、無水ベースで、２分の１カップ（１１８立方センチメートル）の刻まれた果物または野菜と同等の果物固形分または野菜固形分の量として定義される。表１によれば、１カップの赤く、熟して、生の、通年平均的なトマト１８０グラムは、９４．５重量％の水分及び５．５％の野菜固形分を有する。一食分の生のトマト（野菜）（２分の１カップ）は総重量９０グラムである。したがって、最終生成物における４．９５グラム（５．５％固形分×総重量９０グラム）のトマト固形物が一食分の野菜に相当する。（当業者には公知なように、野菜粉末は典型的には固有の水分要素を有しており、例えばトマト粉末は４重量％未満の水分を含んでいる。したがって、一食分の野菜に必要とされるトマト粉末の量は、一食分の野菜に必要とされるトマト固形物の量に必ずしも相当しないかもしれない。）よって、３分の１サービングの野菜を有するスナックチップは２８．３５グラムのチップ当たり略１．６５グラムのトマト固形物を有し、２分の１サービングの野菜を有するスナックチップは２８．３５グラムのチップ当たり略２．４８グラムのトマト固形物を有するとともに、１サービングの野菜を有するスナックチップは２８．３５グラムのチップ当たり略４．９５グラムのトマト固形物を有するであろう。したがって、一実施形態においては３分の１サービングの野菜を提供するのに十分な量の野菜粉末が加えられ、好適な実施形態においては２分の１サービングの野菜を提供するのに十分な量の野菜粉末が加えられ、別の好適な実施形態においては１サービングの野菜を提供するのに十分な量の野菜粉末が加えられる。ここで用いられるように、１サービングの果物または１サービングの野菜は、参照として援用される標準的基準のためのＵＳＤＡ全米栄養データベース、発表１９、２００６、に基づき、無水ベースで、２分の１カップ（１１８立方センチメートル）の刻まれた果物または野菜と同等の果物固形物または野菜固形物として定義される。
【誤訳訂正７】

【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】００４６
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【００４６】
上記に例として記載された野菜及び果物チップは、それぞれ、少なくとも１／２サービングの野菜及び果物を含んでいた。また、これらは、ポテトチップのように軽い、クリスピーなテクスチャを備えていた。加えて、ここで開示された果物及び野菜チップは他の好ましい栄養目標を達成、若しくは越えていた。特に、２８．３５グラム当たり脂肪５ｇ未満、１ｇ又は１ｇ未満の飽和脂肪、トランス脂肪酸無し、添加糖分からの約２５％未満のカロリーと、わずか２４０ミリグラムのナトリウムを備えていた。要するに、製品は、野菜又は果物を含んだ、健康的で栄養価の高いスナックチップであり、かつポテトチップと同様に軽い、クリスピーなテクスチャを備えている。