

【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】令和1年5月30日(2019.5.30)

【公表番号】特表2019-506887(P2019-506887A)

【公表日】平成31年3月14日(2019.3.14)

【年通号数】公開・登録公報2019-010

【出願番号】特願2018-546012(P2018-546012)

【国際特許分類】

A 2 3 K 10/20 (2016.01)

A 2 3 K 40/25 (2016.01)

A 2 3 K 40/30 (2016.01)

A 2 3 K 50/42 (2016.01)

【F I】

A 2 3 K 10/20

A 2 3 K 40/25

A 2 3 K 40/30

A 2 3 K 50/42

【手続補正書】

【提出日】平成31年4月17日(2019.4.17)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 1 8 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 1 8 9】

【表15】

表14

| 原料組成 (%) | 食事13 | 食事14 |
|-----------------------------------|-------|-------|
| 植物性物質(米、トウモロコシグレイン、トウモロコシ、繊維源) | 52.3 | 49.6 |
| 動物性物質(家禽肉副産物、脂肪かす、ビール酵母副産物、魚肉副産物) | 43.1 | 40.9 |
| キャットプロテックス(ビタミン、ミネラル、アミノ酸) | 4.6 | 4.4 |
| 外因性動物脂肪 | - | 5.1 |
| Fa | 81.0% | |
| Fb | 0% | |
| Fc | 19.0% | |
| Fa/Fb (R1) | nd | 1.16 |
| (Fa+Fb) /Fc (R2) | 4.26 | 13.39 |

【手続補正2】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

少なくとも、

a) 内因性脂肪画分 F a を含んでなる動物性物質 A、

b) 外因性動物性脂肪 F b、

c) 内因性脂肪画分 F c を含んでなる植物性物質 C、

を含んでなるキャットキブルであって、

前記キャットキブルが、キャットキブルの重量の少なくとも 2.0 % の外因性脂肪 F b を含んでなり、

F a / F b の比 R 1 が 0.7 ~ 2.5 の範囲であり、かつ

(F a + F b) / F c の比 R 2 が 6.0 ~ 13.0 の範囲である、前記キャットキブル。

【請求項2】

(F a + F b) / F c の比 R 2 が 6.0 ~ 12.0 の範囲である、請求項1に記載のキャットキブル。

【請求項3】

前記動物性物質 A が、新鮮な肉、動物粉、乾燥全卵、動物タンパク質、アニマルダイジェスト、ミルクまたは誘導体、酵母、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項1または2に記載のキャットキブル。

【請求項4】

前記外因性動物性脂肪 F b が、家禽肉脂肪、鶏肉脂肪、豚肉脂肪、羊肉脂、牛肉脂、魚油、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項1~3のいずれか一項に記載のキャットキブル。

【請求項5】

前記植物性物質 C が、米、トウモロコシ、大豆、チコリー、小麦、エンドウ豆、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項1~4のいずれか一項に記載のキャットキブル。

【請求項6】

前記キャットキブルが、栄養素、嗜好性向上組成物、酸化防止剤、保存料、界面活性剤、テクスチャ剤またはテクスチャ付与剤、安定剤、アミノ酸、ビタミン、着色剤、香味料、調味料、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される少なくとも1つの成分をさらに含んでなる、請求項1~5のいずれか一項に記載のキャットキブル。

【請求項7】

キャットキブルコーティングでさらにコーティングされている、請求項1~6のいずれか一項に記載のキャットキブル。

【請求項8】

請求項1~7のいずれか一項に記載のキャットキブルを製造する方法であって、少なくとも、以下の工程：

(i) 少なくとも、動物性物質 A、外因性動物性脂肪 F b および植物性物質 C を準備する工程、

(i i) 前記動物性物質 A と、前記植物性物質 C とを混合し、それにより第一混合物を得る工程、

(i i i) 場合により、前記第一混合物を前処理器中で予め調理し、それにより予め調理済みの混合物を得る工程、

(i v) 前記第一混合物または前記予め調理済みの混合物を押し出し、それにより押出成形物を得る工程、

(v) 前記押出成形物を乾燥させて、それにより前記キャットキブルを得る工程を含んでなり、

前記外因性脂肪 F b が、工程 (i i) の間および / または工程 (i i i) の間および / または工程 (i v) の間に添加される、方法。

【請求項 9】

前記工程 (i) が、前記動物性物質 A と前記外因性動物性脂肪 F b とを第一包装内、好ましくは異なる容器内に提供する工程 (i 1) と、前記植物性物質 C を第二包装内に提供する工程 (i 2) とを含んでなる、請求項 8 に記載の方法。

【請求項 10】

前記外因性動物性脂肪 F b の第一部分が、工程 (i i i) の間に添加され、前記外因性動物性脂肪 F b の第二部分が、工程 (i v) の間に添加される、請求項 8 または 9 に記載の方法。

【請求項 11】

前記キャットキブルをキャットキブルコーティングでコーティングし、それによりコーティングされたキャットキブルを得る工程を少なくともさらに含んでなる、請求項 8 ~ 10 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 12】

前記キャットキブルコーティングが、脂肪および / または嗜好性向上組成物である、請求項 7 に記載のキャットキブルまたは請求項 11 に記載の方法。