

【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20年7月3日(2008.7.3)

【公表番号】特表2008-515408(P2008-515408A)

【公表日】平成20年5月15日(2008.5.15)

【年通号数】公開・登録公報2008-019

【出願番号】特願2007-535017(P2007-535017)

【国際特許分類】

A 2 3 G 4/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/30 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/30

A 2 3 G 1/00

【手続補正書】

【提出日】平成20年5月16日(2008.5.16)

【手続補正1】

【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】

ポリマー系及び少なくとも1重量%のチョコレートを含むタフィーガムであって、前記ポリマー系が該タフィーガムの少なくとも10重量%を構成し、前記ポリマー系の少なくとも70重量%がポリビニルアセテートを含み、該ポリビニルアセテートが0~60の範囲のガラス転移温度(T_g)を有し、そして前記チョコレートが該タフィーガムの多くても90重量%を構成する、タフィーガム。

【請求項2】

前記ポリビニルアセテートの前記ガラス転移温度(T_g)が18~55の範囲、好ましくは25~40の範囲である、請求項1記載のタフィーガム。

【請求項3】

少なくとも1つの風味剤及び少なくとも1つの甘味剤を含む、請求項1又は2に記載のタフィーガム。

【請求項4】

前記ポリマー系が前記タフィーガムの少なくとも12重量%を構成する、請求項1~3のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項5】

前記ポリマー系がポリビニルアセテート単独により実質的に形成される、請求項1~4のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項6】

前記ポリビニルアセテートが1,000~250,000g/molの範囲、好ましくは2,000~100,000g/molの範囲、最も好ましくは15,000~60,000g/molの範囲の分子量(M_w)を有する、請求項1~5のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項7】

前記ポリマー系の多くても30重量%、好ましくは多くても10重量%が40,001~200,000g/molの範囲の分子量(M_w)を有するポリビニルアセテートであ

る、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 8】

前記ポリマー系が 4 重量 % 未満の約 50,000 ~ 99,999 g / mol の分子量 (M_w) を有するポリマーを含む、請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 9】

前記ポリマー系が 2 重量 % 未満の約 100,000 ~ 199,999 g / mol の分子量 (M_w) を有するポリマーを含む、請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 10】

前記ポリマー系が 1 重量 % 未満の約 200,000 ~ 399,999 g / mol の分子量 (M_w) を有するポリマーを含む、請求項 1 ~ 9 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 11】

前記ポリマー系が 0.5 重量 % 未満の約 399,000 ~ 800,000 g / mol の分子量 (M_w) を有するポリマーを含む、請求項 1 ~ 10 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 12】

前記ポリマー系がエラストマーを実質的に含有しない、請求項 1 ~ 11 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 13】

前記タフィーガム物質がコアを形成しており、そして前記少なくとも 1 つのチョコレート構成単位のうちの少なくとも 1 つが前記コア中に置かれる、請求項 1 ~ 12 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 14】

前記チョコレートが前記タフィーガムの 5 ~ 80 重量 %、好ましくは 10 ~ 60 重量 % の範囲の量で付与される、請求項 1 ~ 13 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 15】

前記チョコレートが該チョコレートの 15 ~ 90 重量 % の量でココアバターを含む、請求項 1 ~ 14 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 16】

前記チョコレートが液体チョコレート、固体チョコレート及び粉末チョコレート又はその任意の組合せから成る群から選択される、請求項 1 ~ 15 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 17】

前記タフィーガムの 1 ~ 25 重量 %、好ましくは 5 ~ 20 重量 % の量で少なくとも 1 つのポリオールのシロップを含む、請求項 1 ~ 16 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 18】

約 0.001 ~ 30 重量 % の量で前記少なくとも 1 つの風味剤を、そして約 5 ~ 80 重量 % の量で前記少なくとも 1 つの甘味剤を含む、請求項 1 ~ 17 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 19】

前記少なくとも 1 つの甘味剤が糖を含む、請求項 1 ~ 18 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 20】

前記少なくとも 1 つの甘味剤が人工甘味剤である、請求項 1 ~ 19 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 21】

外部コーティングを施される、請求項 1 ~ 20 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 22】

中心充填される、請求項 1 ~ 21 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 2 3】

圧縮される、請求項 1 ~ 2 2 のいずれか一項に記載のタフィーガム。

【請求項 2 4】

生成物がバッチプロセスにより製造される、請求項 1 ~ 2 3 のいずれか一項に記載のタフィーガムの製造方法。

【請求項 2 5】

生成物が押出プロセスにより製造される、請求項 1 ~ 2 3 のいずれか一項に記載のタフィーガムの製造方法。

【請求項 2 6】

チョコレートによる請求項 1 ~ 2 3 のいずれか一項に記載のタフィーガムのコーティング方法であって、液体形態のチョコレートをタフィーガムコアの表面に塗布する工程と、該液体チョコレートを硬化させる温度に該チョコレート被覆タフィーガムを付す工程とを含む、コーティング方法。