

【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17年5月12日(2005.5.12)

【公表番号】特表2001-506482(P2001-506482A)

【公表日】平成13年5月22日(2001.5.22)

【出願番号】特願平10-513244

【国際特許分類第7版】

A 2 3 L 1/03

A 2 3 L 1/28

A 2 3 L 3/46

C 1 2 N 1/04

C 1 2 N 1/20

【F I】

A 2 3 L 1/03

A 2 3 L 1/28 Z

A 2 3 L 3/46

C 1 2 N 1/04

C 1 2 N 1/20 E

【手続補正書】

【提出日】平成16年8月31日(2004.8.31)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】補正の内容のとおり

【補正方法】変更

【補正の内容】

## 手 続 補 正 書



平成16年 8 月 31 日

特許庁長官殿

## 1. 事件の表示

平成10年特許願第513244号

## 2. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

名 称 ソシエテ デ プロデュイ ネットスル ソシエテ アノニム

## 3. 代 理 人

居 所 〒100-0004 東京都千代田区大手町二丁目2番1号  
新 大 手 町 ビ ル デ ィ ン グ 3 3 1  
電 話 ( 3 2 1 1 ) 3 6 5 1 ( 代 表 )  
氏 名 ( 6 6 6 9 ) 浅 村 皓



## 4. 補正対象書類名

請求の範囲

## 5. 補正対象項目名

請求の範囲

## 6. 補正の内容 別紙のとおり



『

## 請求の範囲

1. 食品組成物および酸素に感受性のあるプロバイオチック乳酸菌の培養物を熱風流と一緒に噴霧しそしてプロバイオチック生乳酸菌を含有する脱水食品組成物を回収する食品組成物の乾燥方法であって、乳酸菌の培養物と食品組成物を、100から400℃の熱風入口温度および40から90℃の空気出口温度を有する少なくとも2つのノズルをもつ噴霧乾燥装置にて噴霧し、装置中の乳酸菌の保持時間は乾燥後乳酸菌の生存率が少なくとも1%を得るように調節する、上記乾燥方法。

2. 1部の乳酸菌の培養物および少なくとも1部の食品組成物を一緒に噴霧し、この「部」は乾燥状態で計算したものである、請求項1記載の方法。

3. 培養物を噴霧する前に、少なくとも $10^8$ cfu/gまで濃縮する、請求項1記載の方法。

4. 食品組成物を噴霧する前に、70重量%までの水分含量に濃縮する、請求項1記載の方法。

5. 乾燥装置中の組成物の保持時間は、25℃の $A_w$ が0.05から0.5の粉末を得るように調節する、請求項1記載の方法。』