

【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6年11月26日(2024.11.26)

【国際公開番号】WO2021/069538  
 【公表番号】特表2022-552514(P2022-552514A)  
 【公表日】令和4年12月16日(2022.12.16)  
 【年通号数】公開公報(特許)2022-232  
 【出願番号】特願2022-521592(P2022-521592)  
 【国際特許分類】

10

C 1 2 M 1/16(2006.01)  
 C 1 2 M 1/00(2006.01)  
 C 1 2 N 1/14(2006.01)

【F I】

C 1 2 M 1/16  
 C 1 2 M 1/00 D  
 C 1 2 N 1/14 B

【誤訳訂正書】  
 【提出日】令和6年11月14日(2024.11.14)

20

【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】

大規模な固体発酵方法であって、下記工程：

- ・植物材料及び/又は動物材料で作られた培養される基質を提供する工程(S1)；
  - ・自動充填システム(3)を使用して、培養される基質を容器に充填する工程(S2)；
- ここで各容器(4)の内容積は50L以下で、直交方向で測定された高さ(H)、幅(W)、及び深さ(D)と呼ばれる3つの全体寸法を有し、高さ(H)、幅(W)、及び深さ(D)の最小値が40cm以下か又はそれに等しく；
- ・基質が充填された容器を滅菌する工程(S4)；
  - ・無菌条件下で、基質の固体発酵を引き起こすように適合された微生物接種物を基質に接種する工程(S5)、ここで本接種工程は自動接種システム(8)を用いて実行され、容器は、接種工程の後、閉じた状態にあり；
  - ・基質の発酵に十分な時間の間、制御された気候条件で前記閉鎖状態で容器を貯蔵する工程(S6)；及び
  - ・食品グレードの条件下で前記容器の内容物を収穫する工程(S7)、ここで本収穫工程は自動排出システム(10)を用いて実行される；
- を含む方法。

30

40

【請求項2】

滅菌状態の前に容器を閉じる工程(S3)を含み、そして前記接種工程(S5)が以下：

- ・容器を開け、
- ・微生物接種物を基質に移植し、そして
- ・容器を閉じる、

ことを含む、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

50

前記微生物接種物が、1つ又は複数の細菌、酵母、糸状菌、及び/又は微細藻類を含む、請求項1又は2に記載の方法。

【請求項4】

前記微生物接種物が、担子菌門及び子囊菌門のいずれか1つの真菌門に属する真菌を含む、請求項3に記載の方法。

【請求項5】

前記微生物接種物が、白色腐朽菌又は褐色腐朽菌である、請求項4に記載の方法。

【請求項6】

前記微生物接種物が、Pleurotus sp及びFomitopsis isbetulina (以前のPiptoporus betulinus)の1つである、請求項4に記載の方法。

10

【請求項7】

前記基質の含水率が50%を超えている、請求項1~6のいずれか1項に記載の方法。

【請求項8】

前記培養される基質が、果物又は/及び野菜、及び/又は果物又は/及び野菜の副産物を含む、請求項1~7のいずれか1項に記載の方法。

【請求項9】

前記培養される基質が、穀物又は/及び豆類及び/又は穀物又は/及び豆類副産物を含む、請求項1~8のいずれか1項に記載の方法。

【請求項10】

前記培養される基質の重量の大部分を農業及び/又は食品産業の副産物が占める、請求項1~9のいずれか1項に記載の方法。

20

【請求項11】

前記容器(4)がボトル又はバッグである、請求項1~10のいずれか1項に記載の方法。

【請求項12】

前記容器が、食品グレードの材料でできている、請求項11に記載の方法。

【請求項13】

前記容器が、ポリエチレン(PE)、ポリプロピレン(PP)、又はステンレス鋼でできている、請求項11に記載の方法。

30

【請求項14】

各容器の最大容量が、0.5L~50Lである、請求項1~13のいずれか1項に記載の方法。

【請求項15】

各容器の最大容量が、1L~10Lである、請求項1~13のいずれか1項に記載の方法。

【請求項16】

前記滅菌工程が、少なくとも100容器のバッチによって実行される、請求項1~15のいずれか1項に記載の方法。

【請求項17】

前記滅菌工程が、少なくとも500容器のバッチによって実行される、請求項1~15のいずれか1項に記載の方法。

40

【請求項18】

充填工程が自動充填システム(3)によって実行される、請求項1~17のいずれか1項に記載の方法。

【請求項19】

収穫工程の後、再び請求項1~18のいずれか1項に記載の方法を実施する際に再利用するために容器を洗浄する工程(S8)を含む、請求項1~18のいずれか1項に記載の方法。

【請求項20】

50

さらに、容器の収穫された内容物を、乾燥する工程（S 9）及び粉砕及び／又は製粉する工程（S 10）に供して、発酵粉を形成することを含む、請求項 1 ~ 19 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 21】

- ・培養する基質を供給するホッパー（2）；
- ・自動搬送システム（5）；
- ・容器、各容器（4）の内容積は 50 L 以下で、直交方向で測定された高さ（H）、幅（W）、及び深さ（D）と呼ばれる 3 つの全体寸法を有し、高さ（H）、幅（W）、及び深さ（D）の最小値が 40 cm 以下か又はそれに等しく；
- ・培養する基質を容器（4）に充填するための自動充填システム（3）；
- ・滅菌システム（6）；
- ・自動接種システム（8）；
- ・培養する基質が充填された容器を貯蔵するための制御された気候領域（9）；及び
- ・食品グレードの条件下で容器から固体発酵産物を収穫するための自動排出システム（10）；

10

を含む、請求項 1 ~ 20 のいずれか 1 項に記載の大規模な固体発酵方法を実施するための生産システム。

【請求項 22】

さらに、乾燥機と、グラインダー又はミルの少なくとも 1 つとを含む、請求項 21 に記載の生産システム。

20

【請求項 23】

閉鎖状態の各容器（4）は、容器（4）の内部容積と制御された気候領域（9）との間のガス交換を可能にするフィルター（44）を含む、請求項 21 に記載の生産システム。

【請求項 24】

前記容器がボトルであり、そして前記自動充填システムがボトラーで構成されている、請求項 21 ~ 23 のいずれか 1 項に記載の生産システム。

30

40

50