

【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 12 月 22 日 (2005.12.22)

【公表番号】特表 2005-506078(P2005-506078A)

【公表日】平成 17 年 3 月 3 日 (2005.3.3)

【年通号数】公開・登録公報 2005-009

【出願番号】特願 2003-537415(P2003-537415)

【国際特許分類第 7 版】

A 2 3 J 1/14

A 2 3 L 1/03

// A 2 1 D 2/26

A 2 3 G 3/00

A 2 3 L 1/24

A 2 3 L 1/39

【F I】

A 2 3 J 1/14

A 2 3 L 1/03

A 2 1 D 2/26

A 2 3 G 3/00

A 2 3 G 3/00 1 0 1

A 2 3 L 1/24 A

A 2 3 L 1/39

【手続補正書】

【提出日】平成 16 年 6 月 3 日 (2004.6.3)

【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】

栄養素および該食品組成物に機能性を付与する少なくとも 1 種の成分を含む食品組成物であって、ケルダール窒素  $\times 6.25$  で測定した場合に乾燥重量基準で少なくとも 90 wt % のタンパク質含有量を有する実質的に非変性のカノーラタンパク質単離物によって前記の少なくとも 1 種の成分を少なくとも部分的に置き換えることを特徴とし、前記カノーラタンパク質単離物は前記カノーラタンパク質単離物が、カノーラタンパク質ミセルの水懸濁液から固相を沈降させること、および前記非晶質タンパク質集積物を沈降ステップからの濃縮上澄液と混合することによって形成される非晶質タンパク質集積物のブレンド物である食品組成物。

【請求項 2】

前記ブレンドが乾燥形態で行われることを特徴とする、請求項 1 に記載の食品組成物。

【請求項 3】

前記カノーラタンパク質単離物が、以下の混合物を含むことを特徴とする、請求項 1 に記載の食品組成物。

(1) 乾燥重量基準 ( $N \times 6.25$ ) で 少なくとも 90 wt % のタンパク質含有量を有し、60 ~ 98 wt % の 7 S タンパク質、1 ~ 15 wt % の 12 S タンパク質、0 ~ 25 wt % の 2 S タンパク質であるタンパク質プロフィールを示す第 1 カノーラタンパク質単離物、

(2) 乾燥重量基準 ( $N \times 6.25$ ) で 少なくとも 90 wt % のタンパク質含有量を有し、60 ~ 95 wt % の 2 S タンパク質、5 ~ 40 wt % の 7 S タンパク質、0 ~ 5 wt % の 12 S タンパク質であるタンパク質プロファイルを示す第 2 カノールタンパク質単離物。

【請求項 4】

前記第 1 カノールタンパク質単離物および前記第 2 カノールタンパク質単離物が、前記ブレンド物中に約 5 : 95 ~ 約 95 : 5 の重量比率で存在する、請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 5】

前記第 1 カノールタンパク質単離物が、カノールタンパク質ミセルの水性懸濁液から固相を沈降させることによって形成される乾燥非晶質タンパク質集積物であり、前記第 2 タンパク質単離物が、前記沈降ステップからの濃縮乾固上澄である、請求項 3 または 4 に記載の組成物。