

【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3部門第2区分

【発行日】平成27年4月23日(2015.4.23)

【公表番号】特表2014-508157(P2014-508157A)

【公表日】平成26年4月3日(2014.4.3)

【年通号数】公開・登録公報2014-017

【出願番号】特願2013-555901(P2013-555901)

【国際特許分類】

C 07 K 1/18 (2006.01)

C 07 K 1/36 (2006.01)

C 07 K 14/47 (2006.01)

【F I】

C 07 K 1/18

C 07 K 1/36

C 07 K 14/47

【手続補正書】

【提出日】平成27年2月27日(2015.2.27)

【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】

a) オステオポンチンを含んでなり、25でpH3.6~6.5の範囲のpHと、25で4~10mS/cmの範囲の導電率とを有し、50~250g/Lミルク由来供給物の範囲のタンパク質総量を含んでなる、ミルク由来供給物を提供するステップと、

b) 前記ミルク由来供給物をアニオン交換媒体に接触させることを含む、前記ミルク由来供給物にアニオン交換クロマトグラフィーを実施するステップと、

c) 任意選択的に、前記アニオン交換媒体を洗浄するステップと、

d) 前記アニオン交換媒体に結合するタンパク質を回収し、それによって単離オステオポンチンを含んでなる組成物を得るステップと

を含んでなることを特徴とする、ミルク由来供給物からオステオポンチンを単離する方法。

【請求項2】

請求項1に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、5.0未満の等電点(pI)を有する追加的タンパク質をさらに含んでなることを特徴とする方法。

【請求項3】

請求項1~2のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、50~150g/Lミルク由来供給物の範囲のタンパク質総量を含んでなることを特徴とする方法。

【請求項4】

請求項1~3のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、75~125g/Lミルク由来供給物の範囲のタンパク質総量を含んでなることを特徴とする方法。

【請求項5】

請求項1~4のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、乳清由来供給物を含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 6】**

請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、甘性乳清由来供給物を含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 7】**

請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、前記ミルク由来供給物のタンパク質総量に対して、少なくとも 1 % ( w / w ) の量の C M P を含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 8】**

請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、前記ミルク由来供給物のタンパク質総量に対して、1 ~ 4 0 % ( w / w ) の範囲の量の C M P を含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 9】**

請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、前記ミルク由来供給物のタンパク質総量に対して、少なくとも 1 % ( w / w ) の量の - ラクトアルブミンを含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 10】**

請求項 1 ~ 9 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、前記ミルク由来供給物のタンパク質総量に対して、少なくとも 1 % ( w / w ) の量の - ラクトグロブリンを含んでなることを特徴とする方法。

**【請求項 11】**

請求項 1 ~ 10 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、2 5 で pH 3 . 8 ~ 5 . 5 の範囲の pH を有することを特徴とする方法。

**【請求項 12】**

請求項 1 ~ 11 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、2 5 で導電率 4 . 5 ~ 9 . 0 m S / cm の範囲の導電率を有することを特徴とする方法。

**【請求項 13】**

請求項 1 ~ 12 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、2 5 で導電率 4 ~ 7 m S / cm の範囲の導電率を有することを特徴とする方法。

**【請求項 14】**

請求項 1 ~ 13 のいずれか一項に記載の方法において、前記ミルク由来供給物が、2 5 で導電率 7 ~ 1 0 m S / cm の範囲の導電率を有することを特徴とする方法。

**【請求項 15】**

請求項 1 ~ 14 のいずれか一項に記載の方法において、回収された前記組成物が、濃縮、透析濾過、溶媒蒸発、噴霧乾燥、およびタンパク質結合カチオン置換からなる群から選択される、1 つまたは複数の工程ステップをさらに受けることを特徴とする方法。