

【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 6 月 16 日 (2005.6.16)

【公表番号】特表 2001-502550(P2001-502550A)

【公表日】平成 13 年 2 月 27 日 (2001.2.27)

【出願番号】特願平 10-519928

【国際特許分類第 7 版】

A 2 3 L 1/227

// A 2 3 J 3/34

【F I】

A 2 3 L 1/227 B

A 2 3 J 3/34

【手続補正書】

【提出日】平成 16 年 10 月 8 日 (2004.10.8)

【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10月 8 日

特許庁長官 小 川 洋 殿

1. 事件の表示

平成10年特許願第519928号

2. 補正をする者

名称 ノボザイムス アクティーゼルスカブ

3. 代 理 人

住所 〒105-8423 東京都港区虎ノ門三丁目5番1号 虎ノ門37森ビル

青和特許法律事務所 電話 03-5470-1900

氏名 弁理士(7751) 石 田 敬



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

請求の範囲を別紙の通り補正する。

7. 添付書類の目録

請求の範囲

1 通



請求の範囲

1. 食品風味料を製造するための方法であって：

a) 1～40重量%の植物タンパク質及び不溶性植物材料を含んで成る水性スラリーを調製する；

b) このスラリーをプロテアーゼにより処理し、このタンパク質を25%超の加水分解度にまで加水分解する；

c) 80～140℃で熟成する；

工程を含んで成り、ここで不溶性材料の分離を工程a)及び工程c)の間で行わない、方法。

2. 前記植物タンパク質がダイズ、好ましくは脱脂ダイズ、又はコムギグルテン、特にフレーク又はミールの形態のものである、請求項1記載の方法。

3. 前記植物タンパク質及び不溶性植物材料がマメ類の種子を含んで成る植物材料により供されたものである、請求項1記載の方法。

4. 前記プロテアーゼが、好ましくはバチルス又はアスペルギルスの株、最も好ましくはB. リシェニホルミス又はA. オリザに由来する細菌性又は真菌性プロテアーゼを含んで成る、請求項1～3のいずれか1項記載の方法。

5. 好ましくは途中でpHを下げ、且つプロテアーゼを再投与しながら、バチルスプロテアーゼ及びアスペルギルスプロテアーゼの双方により処理することを含んで成る、請求項1～4のいずれか1項記載の方法。

6. 前記工程b)における酵素処理が前記植物材料の中に存在する非タンパク質成分に対して作用する第二非タンパク質分解酵素を含む、請求項1～5のいずれか1項記載の方法。

7. 前記第二酵素が好ましくはセルラーゼ、 β （ベーター）－グルカナーゼ又はヘミセルラーゼ、最も好ましくはアラビナナーゼ、キシラナーゼ、ガラクタナーゼ、アラビナナーゼ又は α （アルファ）－アラビノフラノシダーゼを含んで成るカルボヒドラーゼである、請求項6記載の方法。

8. 前記カルボヒドラーゼがアスペルギルスの株、好ましくはA. アキュレアトゥスに由来する、請求項6又は7記載の方法。

9. 前記熟成をpH4～7、好ましくは4.5～6で実施する、請求項1～8のい

ずれか1項記載の方法。

10. 熟成の後に、好ましくは限外濾過、濾過及び／又はスプレー乾燥により固形分を分離することを更に含んで成る、請求項1～9のいずれか1項記載の方法

。