

【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28年7月7日(2016.7.7)

【公表番号】特表2013-544092(P2013-544092A)  
 【公表日】平成25年12月12日(2013.12.12)  
 【年通号数】公開・登録公報2013-067  
 【出願番号】特願2013-538243(P2013-538243)  
 【国際特許分類】

A 2 3 L 19/00 (2016.01)  
 A 2 3 L 33/10 (2016.01)  
 A 2 3 L 2/52 (2006.01)  
 A 2 3 L 2/38 (2006.01)  
 A 2 1 D 2/36 (2006.01)  
 A 2 3 G 3/00 (2006.01)  
 A 2 3 G 3/34 (2006.01)  
 A 2 3 C 19/09 (2006.01)  
 A 2 3 B 7/02 (2006.01)  
 A 0 1 M 1/20 (2006.01)  
 A 0 1 M 21/00 (2006.01)  
 A 0 1 N 65/00 (2009.01)  
 A 0 1 P 7/04 (2006.01)  
 A 0 1 P 13/00 (2006.01)

【 F I 】

A 2 3 L 1/212 A  
 A 2 3 L 1/30 B  
 A 2 3 L 2/00 F  
 A 2 3 L 2/38 C  
 A 2 1 D 2/36  
 A 2 3 G 3/00  
 A 2 3 C 19/09  
 A 2 3 B 7/02  
 A 0 1 M 1/20 A  
 A 0 1 M 21/00 Z  
 A 0 1 N 65/00 Z  
 A 0 1 P 7/04  
 A 0 1 P 13/00

【誤訳訂正書】  
 【提出日】平成28年5月19日(2016.5.19)  
 【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】

野菜粉末としてのブロッコリー粉末の製造方法であって、

a . 5 0 から 1 0 0 の間の温度で、5時間から10時間の間の時間に渡って、15 mから50 mの間の長さのトンネル乾燥機に洗浄された野菜であるブロッコリーを導入す

る工程、および、

b. 工程 a から得られた生成物を粉碎する工程、  
を含み、

上記トンネル乾燥機における入口の温度が 75 から 80 の間の温度であり、出口の温度が 60 から 65 の間であることを特徴とする方法。

【請求項 2】

上記トンネル乾燥機の長さが 2.5 m から 3.5 m の間であることを特徴とする請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

上記トンネル乾燥機における持続時間が、7 時間から 8 時間の間であることを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の方法。

【請求項 4】

使用される上記野菜は、植物全体または、種子、芽、葉、茎、根、未成熟な花またはこれらの任意の組み合わせを含むリストから選択されることができる植物の一部であることを特徴とする請求項 1 から 3 の何れか一項に記載の方法。

【請求項 5】

上記植物全体または上記植物の一部が、乾燥重量を基準として、  
少なくとも 0.5 % のグルコシノレート、  
少なくとも 1.5 % のフェノール化合物、ならびに、  
少なくとも、2 % のカルシウム、2.7 % のカリウム、0.7 % のナトリウム、0.4 % のマグネシウム、0.03 % の鉄、0.01 % のマンガンおよび 0.004 % の亜鉛の  
内容量のミネラルを含むことを特徴とする請求項 4 に記載の方法。

【請求項 6】

ブロッコリー粉末が他の添加物をさらに含むことを特徴とする請求項 1 から 5 の何れか一項に記載のブロッコリー粉末の製造方法。

【請求項 7】

請求項 1 から 6 の何れか一項に記載のブロッコリー粉末の製造方法を使用する、食料製品の製造方法であって、

上記食料製品は、食用の製品、飲料、食餌補強物または食品添加物であることを特徴とする食料製品の製造方法。

【請求項 8】

上記食料製品は、ジュース、ミルクシェーキ、煎じ汁、乳製品、アイソトニック飲料、スープ、ソース、サラダ、野菜濃縮物、酢、油、塩、クッキー、穀物食品、パン、他のパンおよび菓子の製品、揚げ物、ゼリー、飴、肉製品、魚製品、キャビアの代用品、他の食用の製品、ならびに、動物用の食餌補助物および食品添加物を含むリストから選択されることを特徴とする請求項 7 に記載の食料製品の製造方法。

【請求項 9】

上記食料製品が乳製品であることを特徴とする請求項 8 に記載の食料製品の製造方法。

【請求項 10】

上記食料製品がパンまたは菓子の製品であることを特徴とする請求項 8 に記載の食料製品の製造方法。

【請求項 11】

請求項 1 から 6 の何れか一項に記載のブロッコリー粉末の製造方法を使用する植物の除草剤または殺虫剤の製造方法。

【請求項 12】

上記ブロッコリー粉末の重量 % が、上記食料製品の作製に対する使用した材料の総重量の 1 % から 8 % の間であることを特徴とする請求項 7 から 10 の何れか一項に記載の食料製品の製造方法。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】 0 0 2 2

【訂正方法】 変更

【訂正の内容】

【 0 0 2 2 】

本発明の第3の側面は、食用の食品、飲料、食餌の補強物または食品添加物における食料製品を製造するための本発明の工程において得られる植物粉末の使用に関する。好ましくは、本発明の植物粉末の使用は、下記に示すものの作製において使用されてもよい。食料品の飲料、以下のリストから選ばれる食餌の補強物および食品添加物。上記リストは、ジュース、ミルクシェーキ、スムージー、香草のお茶および煎じ汁、アイソトニック飲料、乳製品、チーズ、ヨーグルト、スープ、ソース、ドレッシング、野菜凝縮物、酢、油、塩、クッキー、穀物製品、パン、パンおよび菓子の製品およびその前処理混合物、パティセリー (patisseries)、ケーキおよびスイーツ、揚げ物、ゼリー、飴、肉または魚製品、調製物および前処理混合物、キャビアの代用品、摂食用の他の製品、ならびに、食料品に対する補強物および添加物を含む。好ましくは、植物粉末の使用方法として、例えば、チーズおよびヨーグルトなどの乳製品に混ぜる。他の好ましい本発明は、パン、ブレッドスティック、スナック菓子、マフィン、ケーキおよびカップケーキのようなパンおよび菓子の製品における本発明の第2の側面の植物粉末の使用である。好ましくは、本発明の植物粉末の使用は、丸薬、錠剤、カプセル、スプレーの作製において使用されてもよい。