

【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27年6月18日 (2015.6.18)

【公表番号】特表2013-509197(P2013-509197A)

【公表日】平成25年3月14日 (2013.3.14)

【年通号数】公開・登録公報2013-013

【出願番号】特願2012-537144(P2012-537144)

【国際特許分類】

C 1 2 N 1/00 (2006.01)

C 1 2 C 11/00 (2006.01)

C 1 2 G 1/00 (2006.01)

A 2 1 D 8/04 (2006.01)

A 2 3 C 9/13 (2006.01)

A 2 3 C 9/152 (2006.01)

A 2 3 G 1/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/30 (2006.01)

A 0 1 N 41/10 (2006.01)

A 0 1 P 1/00 (2006.01)

A 0 1 P 3/00 (2006.01)

【F I】

C 1 2 N 1/00 F

C 1 2 N 1/00 A

C 1 2 C 11/00

C 1 2 G 1/00

A 2 1 D 8/04

A 2 3 C 9/13

A 2 3 C 9/152

A 2 3 G 1/00

A 0 1 N 41/10 Z

A 0 1 P 1/00

A 0 1 P 3/00

【誤訳訂正書】

【提出日】平成27年4月21日 (2015.4.21)

【誤訳訂正 1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0017

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0017】

ある態様において、発酵効率を増強する方法は、ビール、リンゴ酒、ワイン、バイオ燃料、パン、乳製品、またはその任意の組み合わせを生産するために発酵効率を増強する方法である。ある例では、微生物は酵母であり、発酵を増強する方法は、ビールを生産するために発酵を増強する方法である。ある例では、微生物は藻類であり、発酵を増強する方法は、バイオ燃料を生産するために発酵を増強する方法である。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0078

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0078】

ある態様において、開示された組成物は、微生物の増殖を支持することができる培地、微生物、およびMSMを含む。ある例では、培地は、以下:プロバイオティック含有製品、乳製品、乳、ヨーグルト、ライスヨーグルト、フローズンヨーグルト、チョコレート、チーズ、発酵飲料(例えば、ビール、リンゴ酒、ワイン)、および水の1つまたは複数を含む。ある例では、培地は、微生物活性の増強から利益を得る他の食べられる製品または食べられない製品も含む。

【誤訳訂正3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0079

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0079】

ある態様において、微生物活性の増強は、微生物の発酵を増強することを含む。従って、いくつかの特定の例において、組成物は、発酵微生物の増殖を支持することができる培地、発酵微生物、およびMSMを含む。ある例では、培地の重量または培地の含有水分の重量あたり約0.04%~約0.05%、約0.06%、約0.07%、約0.08%、約0.09%、約0.1%、約0.3%、約0.5%、約0.7%、約1%、約1.5%、約2.0%、約2.5%、約3.0%、約4%、または約4.5%のMSMを含む、約0.04%~約5%、例えば、約0.1%~約4%、0.5%~約3%、約1%~約2%の濃度のMSMが提供される。ここで、MSMの濃度は、微生物の発酵を増強するのに有効である。ある態様において、開示された組成物は、発酵飲料、例えば、ビール、リンゴ酒、および/またはワインを生産するのに用いられる。ある態様において、発酵効率を増強するための組成物は、家庭用または商業用の迅速または急速に活性化する酵母を作製するために酵母包装容器に添加されたMSMを含む。

【誤訳訂正4】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0173

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0173】

A. 微生物活性を増強する方法

微生物活性を増強する方法が開示される。1つの態様において、微生物活性を増強するための方法は、微生物、微生物の増殖を支持することができる培地、および微生物活性(例えば、発酵効率、増殖、培養効率、および/または微生物生存)を増強するのに十分な量のMSMを準備する工程、ならびにMSMを培地と接触させる工程であって、それによって、培地中の微生物の増殖を増強する工程を含む。培地を微生物と接触する前、培地を微生物と接触すると同時に、または培地を微生物と接触させた後に、MSMを培地に添加できることが意図される。特定の1つの態様において、MSMは、培地の重量または培地の含有水分の重量あたり約0.04%~約5%の濃度で提供される。従って、ある例では、微生物増殖を増強するために、MSM(例えば、約0.5%~約5%のMSMを含む組成物)が用いられる。例えば、発酵効率を増強するために、例えば、ビール、リンゴ酒、ワイン、バイオ燃料、乳製品、またはその任意の組み合わせの生産に関連した発酵効率を増強するためにMSMが用いられる。いくつかの例において、MSMは、ビール醸造、ワイン醸造、ベーキング、ピッキング、乳製品の生産などの、微生物に頼る、ある特定の食物の生産または飲料製造プロセスを増強する。さらなる例では、診断検査試料中の1種または複数種のプロバイオティック微生物の増殖を増強するためにMSMが用いられる。さらなる例では、微生物の培養効率および/または生存を増強するためにMSMが用いられる。

【誤訳訂正5】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】 0 1 7 5

【訂正方法】 変更

【訂正の内容】

【0 1 7 5】

いくつかの態様において、以下:(i)正常な細胞呼吸に十分な量の酸素が存在しない時に、主に酵母が使用するエタノール発酵または他の嫌気性呼吸;(ii)発酵水素生産;(iii)産業発酵または産業用の生化学製品の他の破壊および再構築;(iv)食物の調理に用いられる、嫌気条件下での炭水化物からアルコールまたは酸への変換(例えば、パン、乳製品、豆、酢、ザウアークラウト、キムチ、魚、および豆腐);(v)ブランデー、ウイスキー、ウォッカ、ビール、ワイン、またはリンゴ酒を作るための発酵、(vi)グルコサミンを作るための発酵;ならびに(vii)望ましくない化学物質を分解し、茶に影響を及ぼす他の化学物質、例えば、茶の香りおよび/または栄養分に影響を及ぼす他の化学物質を発生させるための、茶葉を好氣的に処理するための発酵の1つまたは複数を活性化または増強するためにMSMが用いられる。

【誤訳訂正6】

【訂正対象書類名】 明細書

【訂正対象項目名】 0 1 7 7

【訂正方法】 変更

【訂正の内容】

【0 1 7 7】

1つの態様において、高い発酵効率は、MSMの非存在下でのアルコール生産、二酸化炭素の生産、または酸の生産と比較して、微生物によるMSMの存在下でのアルコール生産、二酸化炭素の生産、または酸の生産の約10%、約20%、約30%、約40%、約50%、約60%、約70%、約80%、約90%、約100%、約150%、約200%、約300%の増加を含む、少なくとも10%、例えば、約20%~80%の増加、約30%~50%の増加によって示される。例えば、発酵効率を増強する方法は、ビール、リンゴ酒、ワイン、バイオ燃料、パン、乳製品、またはその任意の組み合わせを生産するための方法である。ある例では、発酵効率の増強は、MSMの非存在下でのエタノール、メタノール、またはその組み合わせの生産と比較した、エタノール、メタノール、またはその組み合わせの生産の約10%、約20%、約30%、約40%、約50%、約60%、約70%、約80%、約90%、約100%、約150%、約200%、約300%の増加を含む、少なくとも10%、例えば、約20%~80%の増加、約30%~50%の増加を含む。特定の1つの例において、微生物は酵母であり、発酵を増強する方法は、ビールを生産するための方法である。別の例において、微生物は藻類であり、発酵を増強する方法は、バイオ燃料を生産するための方法である。