【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23年12月22日(2011.12.22)

【公開番号】特開2009-82127(P2009-82127A)
【公開日】平成21年4月23日(2009.4.23)
【年通号数】公開・登録公報2009-016
【出願番号】特願2008-175208(P2008-175208)
【国際特許分類】
Ｃ１２Ｎ　1/20　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/30　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/20　(2006.01)
Ａ２３Ｃ　11/10　(2006.01)
Ｃ１２Ｒ　1/25　(2006.01)
【ＦＩ】
Ｃ１２Ｎ　1/20　Ａ
Ａ２３Ｌ　1/30　Ｚ
Ａ２３Ｌ　1/20　Ｅ
Ａ２３Ｃ　11/10
Ｃ１２Ｎ　1/20　Ａ
Ｃ１２Ｒ　1:25

【手続補正書】
【提出日】平成23年11月2日(2011.11.2)
【手続補正１】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】００１３
【補正方法】変更
【補正の内容】
【００１３】
以下、本発明の乳酸菌の特性を規定するための方法に関し、順に説明する。
＜胃酸耐性＞
本発明で規定する胃酸耐性は、具体的には以下の方法により測定することができる。無調整豆乳（紀文フードケミファ社製）及び５０％（ｗ／ｖ）スクロースを９：１となるように混合して得られる豆乳培地３０ｍｌを５０ｍｌ容ファルコンチューブに入れ、被検菌（グリセロールストック）を接種（１×１０^{7}個／ｍｌ）し、３０℃で２４時間培養（無攪拌、無通気、静置）する。得られた培養物３ｍｌを、人工胃液基礎培地（０．５％（ｗ／ｖ）脱脂粉乳、０．１２％（ｗ／ｖ）スクロース溶液を９５℃３０分加熱殺菌後、終濃度０．４％（ｗ／ｖ）となるようにペプシン（和光純薬社製、１：１００００、ブタ胃粘膜由来）を添加し、塩酸にてｐＨを２．５に調整して作製）２７ｍｌに添加し、ｐＨを２．５に再調整し、３７℃で３時間インキュベートする。培養開始前及び培養後の被検菌数を測定し、培養開始前の被検菌数に対する培養後の被検菌数の割合（％）を算出する。
【手続補正２】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】００３３
【補正方法】変更
【補正の内容】
【００３３】
（胃酸耐性測定試験）
実施例１で選抜された、ＮＲＩＣ株５８株、キッコーマン単離株６５株について、胃酸

耐性を測定した。無調整豆乳（紀文フードケミファ社製）及び５０％（ｗ／ｖ）スクロースを９：１となるように混合して得られる豆乳培地３０ｍｌを５０ｍｌ容ファルコンチューブに入れ、被検菌（グリセロールストック）を接種（１×１０^{7}個／ｍｌ）し、３０℃で２４時間培養（無攪拌、無通気、静置）した。得られた培養物３ｍｌを、人工胃液基礎培地（０．５％（ｗ／ｖ）脱脂粉乳、０．１２％（ｗ／ｖ）スクロース溶液を９５℃、３０分加熱殺菌後、終濃度０．４％（ｗ／ｖ）となるようにペプシン（和光純薬社製、１：１００００、ブタ胃粘膜由来）を添加し、塩酸にてｐＨを２．５に調整して作製）２７ｍｌに添加し、ｐＨを２．５に再調整し、３７℃で３時間インキュベートし、培養開始前及び培養後の被検菌数を測定し、培養開始前の被検菌数に対する培養後の被検菌数の割合（％）を算出した。その結果、１０％以上の値を示した株として、ＮＲＩＣ株より５１株を、キッコーマン単離株より４７株を選抜し、以降の選抜工程を進めた。