【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22年4月15日(2010.4.15)

【公表番号】特表2007-521794(P2007-521794A)
【公表日】平成19年8月9日(2007.8.9)
【年通号数】公開・登録公報2007-030
【出願番号】特願2006-520150(P2006-520150)
【国際特許分類】
Ａ２１Ｄ　２/２６　(2006.01)
Ａ２１Ｄ　２/１８　(2006.01)
Ａ２１Ｄ　１３/００　(2006.01)
Ａ２１Ｄ　１３/０８　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２１Ｄ　２/２６
Ａ２１Ｄ　２/１８
Ａ２１Ｄ　１３/００
Ａ２１Ｄ　１３/０８

【誤訳訂正書】
【提出日】平成22年2月23日(2010.2.23)
【誤訳訂正１】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】０００９
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【０００９】
濃縮小麦蛋白質は、蛋白質性組成物であり、その蛋白質含有量は少なくとも７０重量％、好ましくは８２重量％（Ｎｘ６．２５　乾燥基準）であることが好ましい。濃縮小麦蛋白質には様々な種類があり、多様な方法で製造される。活性小麦グルテンは、濃縮小麦蛋白質の１つのタイプであり、その蛋白質含有量は少なくとも８２重量％（Ｎｘ６．２５　乾燥基準）である。活性小麦グルテンは、粘弾性蛋白質であり、フラッシュ乾燥方法により製造される。この他にアンモニア水溶液中に湿性グルテンを分散して噴霧乾燥させるタイプの濃縮小麦蛋白質もある。このタイプの濃縮蛋白質は、活性小麦グルテンに比べ、粘弾特性は低いが、伸びが優れている傾向がある。後者のタイプの小麦濃縮物には、ＭＧＰ　Ｉｎｇｒｅｄｉｅｎｔｓ社から入手可能なＦＰ　３００、ＦＰ　５００、ＦＰ　６００およびＦＰ　８００が含まれる。
【誤訳訂正２】
【訂正対象書類名】明細書
【訂正対象項目名】００１２
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【００１２】
脱アミド小麦蛋白質製品は、各種の技術により製造することができる。それらの技術の１つは、小麦グルテンを高温において低濃度塩酸で処理し、脱アミド化する、あるいは、該蛋白質内のグルタミンおよびアスパラギンアミノ酸残基を各々、グルタミン酸およびアスパラギン酸に転化するものである。他には、小麦グルテンを、アルカリ溶液、またはトランスグルタミナーゼなどの酵素で処理する技術などがある。この変性処理によって、蛋白質の等電点が、およそ中性ｐＨからおよそｐＨ４に移行する。これは、脱アミド小麦蛋白質製品は少なくとも、ｐＨ４でほとんど溶解せず、中性ｐＨで溶解することを意味する

。脱アミド小麦蛋白質製品は、好ましくは、蛋白質含有量が少なくとも７５重量％、より好ましくは８３重量％（Ｎ　ｘ　６．２５　乾燥基準）である。

本発明で使用する脱アミド小麦蛋白質製品の例としては、ＭＧＰ　Ｉｎｇｒｅｄｉｅｎｔｓ社のＷＰＩ　２１００がある。