

【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 3 部門第 2 区分

【発行日】平成22年7月22日 (2010.7.22)

【公開番号】特開2010-18596(P2010-18596A)

【公開日】平成22年1月28日 (2010.1.28)

【年通号数】公開・登録公報2010-004

【出願番号】特願2008-183252(P2008-183252)

【国際特許分類】

A 6 1 K 31/7076 (2006.01)

A 6 1 K 47/24 (2006.01)

A 6 1 K 47/36 (2006.01)

A 6 1 K 47/40 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 6 1 P 1/16 (2006.01)

A 6 1 P 25/24 (2006.01)

A 6 1 P 19/02 (2006.01)

A 6 1 P 35/00 (2006.01)

A 6 1 P 25/28 (2006.01)

A 6 1 P 25/02 (2006.01)

【 F I 】

A 6 1 K 31/7076

A 6 1 K 47/24

A 6 1 K 47/36

A 6 1 K 47/40

A 2 3 L 1/30 Z

A 6 1 P 1/16

A 6 1 P 25/24

A 6 1 P 19/02

A 6 1 P 35/00

A 6 1 P 25/28

A 6 1 P 25/02

【手続補正書】

【提出日】平成22年6月3日 (2010.6.3)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

S - アデノシルメチオニンと、フィチン酸と、デキストリンとを含む、飲食用組成物。

【請求項 2】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 3 倍量以上の濃度で含む、請求項 1 に記載の飲食用組成物。

【請求項 3】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量以上の濃度で含む、請求項 1 に記載の飲食用組成物。

【請求項 4】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 20 倍量の濃度で含む、請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 5】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 10 倍量の濃度で含む、請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 6】

前記デキストリンが、環状デキストリンである、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 7】

前記環状デキストリンが、         - 環状デキストリンである、請求項 6 記載の飲食用組成物。

【請求項 8】

前記デキストリンが、環状デキストリンと非環状デキストリンとを含む、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 9】

pH が 4 以下である、請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 10】

pH が 3 以下である、請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の飲食用組成物。

【請求項 11】

S - アデノシルメチオニンの安定化法であって、該 S - アデノシルメチオニンを含む組成物に、フィチン酸およびデキストリンを添加する工程を包含する、方法。

【請求項 12】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 3 倍量以上の濃度で添加する、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 13】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量以上の濃度で添加する、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 14】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 20 倍量の濃度で添加する、請求項 11 ~ 13 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 15】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 10 倍量の濃度で添加する、請求項 11 ~ 13 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 16】

前記デキストリンが、環状デキストリンである、請求項 11 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 17】

前記環状デキストリンが、         - 環状デキストリンである、請求項 16 に記載の方法。

【請求項 18】

前記デキストリンが、環状デキストリンと非環状デキストリンとを含む、請求項 11 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 19】

pH を 4 以下に調整する工程をさらに包含する、請求項 11 ~ 18 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 20】

pH を 3 以下に調整する工程をさらに包含する、請求項 11 ~ 18 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 21】

S - アデノシルメチオニンと、フィチン酸と、デキストリンとを含む、飲食用補填物。

【請求項 22】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 3 倍量以上の濃度で含む、請求項 2

1 に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 3】

前記フィチン酸を、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量以上の濃度で含む、請求項 2 1 に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 4】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 2 0 倍量の濃度で含む、請求項 2 1 ~ 2 3 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 5】

前記デキストリンを、前記 S - アデノシルメチオニンの 5 倍量 ~ 1 0 倍量の濃度で含む、請求項 2 1 ~ 2 3 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 6】

前記デキストリンが、環状デキストリンである、請求項 2 1 ~ 2 5 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 7】

前記環状デキストリンが、         - 環状デキストリンである、請求項 2 6 に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 8】

前記デキストリンが、環状デキストリンと非環状デキストリンとを含む、請求項 2 1 ~ 2 5 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。

【請求項 2 9】

p H が 4 以下である、請求項 2 1 ~ 2 8 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。

【請求項 3 0】

p H が 3 以下である、請求項 2 1 ~ 2 8 のいずれか 1 項に記載の飲食用補填物。