

【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18年1月5日(2006.1.5)

【公表番号】特表2004-521653(P2004-521653A)
 【公表日】平成16年7月22日(2004.7.22)
 【年通号数】公開・登録公報2004-028
 【出願番号】特願2003-513349(P2003-513349)
 【国際特許分類】

A 2 3 J 3/10 (2006.01)
A 2 3 J 3/34 (2006.01)
A 2 3 K 1/16 (2006.01)
A 2 3 L 1/30 (2006.01)
A 2 3 L 2/52 (2006.01)

【F I】

A 2 3 J 3/10
 A 2 3 J 3/34
 A 2 3 K 1/16 3 0 4 A
 A 2 3 L 1/30 A
 A 2 3 L 2/00 F

【手続補正書】

【提出日】平成17年7月15日(2005.7.15)

【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】

水に40g/リットルの量で10で溶解され又は存在する場合、pH4で透明な液体である、加水分解されたカゼインタンパク質と乳清タンパク質とを、乾燥質量で9:1~1:1の比で含むことを特徴とする組成物。

【請求項2】

乳清タンパク質画分が加水分解されていない、請求項1に記載の組成物。

【請求項3】

加水分解前のタンパク質組成物と比較して低下したアレルギー性を有する、請求項1又は2に記載の組成物。

【請求項4】

5000ダルトン未満の分子量を有する加水分解されたタンパク質のペプチド画分が、加水分解されたタンパク質中に存在するタンパク質の90質量%より大きい、請求項1~3のいずれか1項に記載の組成物。

【請求項5】

1500ダルトン未満の分子量を有する加水分解されたタンパク質のペプチド画分が、加水分解されたタンパク質中に存在するタンパク質の80質量%より大きい、請求項1~4のいずれか1項に記載の組成物。

【請求項6】

スキムミルクがタンパク質源として使用される、請求項1~5のいずれか1項に記載の組成物。

【請求項7】

組成物 1000 g 当たり 10 ~ 150 の全タンパク質乾燥質量を含む、請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 項に記載の組成物。

【請求項 8】

10% w/w 未満の水を含む、請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 項に記載の組成物。

【請求項 9】

請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の組成物を含む食料品。

【請求項 10】

請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の組成物を含む飲料であって、該飲料が、スポーツドリンク又はソフトドリンク又は健康ドリンクである飲料。

【請求項 11】

加水分解されたカゼインタンパク質と乳清タンパク質とを含む組成物の調製方法であって、少なくともカゼインタンパク質を加水分解して、水に 40 g / リットルの量で 10 で溶解され又は存在する場合に pH 4 で透明な液体である組成物とすることを含み、カゼイン及び乳清タンパク質画分が、乾燥質量で 9 : 1 ~ 1 : 1 の比で存在することを特徴とする方法。

【請求項 12】

乳清画分及びカゼイン画分が加水分解される、請求項 11 に記載の方法。

【請求項 13】

カゼイン及び / 又は乳清画分が、エンドプロテアーゼによって加水分解される、請求項 11 又は 12 に記載の方法。

【請求項 14】

さらに、プロリン特異性エンドプロテアーゼでの加水分解を含み、プロリン特異性エンドプロテアーゼ加水分解が、他のエンドプロテアーゼの前、後又は同時に行われる、請求項 11 ~ 13 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 15】

エンドプロテアーゼ加水分解と同時又は後に、エキソプロテアーゼを加える、請求項 13 又は 14 に記載の方法。

【請求項 16】

請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の組成物の食品又は餌への使用。

【請求項 17】

加水分解していないタンパク質と比較して、食品又は餌中のタンパク質のアレルゲン性を減少し又は生理活性を向上するための、食品又は餌への請求項 16 の使用。