【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5月21日(2015.5.21)

【公表番号】特表2014-509525(P2014-509525A)
【公表日】平成26年4月21日(2014.4.21)
【年通号数】公開・登録公報2014-020
【出願番号】特願2014-502882(P2014-502882)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ　2/66　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　2/00　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　2/38　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　2/02　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ　2/00　Ｊ
Ａ２３Ｌ　2/00　Ｔ
Ａ２３Ｌ　2/38　Ｐ
Ａ２３Ｌ　2/02

【手続補正書】
【提出日】平成27年3月30日(2015.3.30)
【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】
タンパク質飲料の調製方法であって、
タンパク質の膜濾過分離から捕集された水性タンパク質分離物を水およびpH調整剤と混合して約2～約4.6のpHを提供することにより、タンパク質濃度が25％未満の酸性化タンパク質混合物を取得するステップと、
前記酸性化タンパク質混合物を、水、ジュース、アルコール、炭酸化成分、濃縮植物抽出物、消泡剤、栄養素、カルシウムまたはカルシウム誘導体、エネルギー発生添加剤、ハーブサプリメント、風味剤、甘味剤、保存剤および着色剤からなる群から選択される少なくとも１種の追加の成分と、混合するステップと、
を含むことを特徴とする方法。
【請求項２】
前記酸性化タンパク質混合物を、室温で最大約１０日間、又は冷蔵で最大約３０日間までの間に、前記酸性化タンパク質混合物が前記タンパク質飲料の調製に必要とされる他の地理的場所に輸送させるステップを具備する請求項１に記載の調製方法。
【請求項３】
タンパク質飲料又はタンパク質飲料濃縮物に使用するためのタンパク質飲料組成物であって、
カゼイネートを本質的に含まず、かつタンパク質の膜濾過分離から捕集された水性タンパク質分離物から誘導されたものであって、水で稀釈されてタンパク質濃度が25％未満としたタンパク質と、
前記水性タンパク質分離物のpHを約2.0～4.6の範囲に調製する量のpH調整剤と、
を含むことを特徴とするタンパク質飲料組成物。
【請求項４】

微生物の成長を阻害するために前記タンパク質飲料組成物が二酸化炭素で処理されている請求項３に記載のタンパク質飲料組成物。
【請求項５】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、それがヒトが摂取するのに好適であり、かつ、タンパク質がカゼイネートを本質的に含まず、かつ実質的な乾燥を行うことなくタンパク質の膜濾過分離から捕集された水性タンパク質分離物から誘導されたものであり、該タンパク質飲料組成物中においてタンパク質の実質的な溶解性が維持され、該タンパク質飲料のパッケージング時およびパッケージング後の少なくとも１年間の期間の両方で、ヒトの健康に有害であることが知られている活性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。
【請求項６】
請求項５に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記水性タンパク質分離物が、膜濾過分離から新たに捕集されたものであるか、または膜濾過分離から捕集された後に貯蔵もしくは輸送されたものであるタンパク質飲料組成物。
【請求項７】
前記タンパク質飲料組成物が炭酸化されている請求項５に記載のタンパク質飲料組成物。
【請求項８】
請求項５又は６に記載のタンパク質飲料組成物であって、該飲料組成物が、濃縮植物抽出物、消泡剤、栄養素、カルシウムまたはカルシウム誘導体、エネルギー発生添加剤、ハーブサプリメント、風味剤、甘味剤、保存剤、着色剤、ジュース、およびアルコールからなる群から選択される少なくとも１種の追加の成分を含むタンパク質飲料組成物。
【請求項９】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記水性タンパク質分離物が、ホエータンパク質、乳清タンパク質、ラクトアルブミン、血清アルブミン、グリコマクロペプチド、卵白タンパク質、オボアルブミン、ゼラチン、加水分解ゼラチン、加水分解コラーゲン、ダイズタンパク質、キャノーラタンパク質、ナタネタンパク質、エンドウタンパク質、コメタンパク質、コムギタンパク質、アサタンパク質、ゼインタンパク質、ジャガイモタンパク質、およびこれらの組合せからなる群から選択されるタンパク質飲料組成物。
【請求項１０】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、該タンパク質飲料組成物が色において清澄または透明で、本質的に濁りを示さないタンパク質飲料組成物。
【請求項１１】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、該タンパク質飲料組成物が約0.01重量％～約15重量％のタンパク質を含み、残部が水であるタンパク質飲料組成物。
【請求項１２】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、前記水性タンパク質分離物が、膜濾過分離から新たに捕集されたものであり、タンパク質飲料に使用される前において、冷蔵せずに最大約１０日間、又は冷蔵して最大約３０日間までの間、貯蔵もしくは輸送されたもので、これら貯蔵もしくは輸送期間を通してタンパク質の実質的な溶解性が維持され、これら貯蔵もしくは輸送期間を通して、タンパク質飲料組成物がヒトの健康に有害であることが知られている活性微生物を本質的に含まないようにした調製方法。
【請求項１３】
前記タンパク質飲料組成物を更に炭酸化することを含む請求項１に記載の調製方法。
【請求項１４】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、前記飲料が、濃縮植物抽出物、消泡剤、栄養素、カルシウムまたはカルシウム誘導体、エネルギー発生添加剤、ハーブサプリメント、風味剤、甘味剤、保存剤、着色剤、ジュース、およびアルコールからなる群から選択される少なくとも１種の追加の成分を含む調製方法。

【請求項１５】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、前記水性タンパク質分離物が、ホエータンパク質、乳清タンパク質、ラクトアルブミン、血清アルブミン、グリコマクロペプチド、卵白タンパク質、オボアルブミン、ゼラチン、加水分解ゼラチン、加水分解コラーゲン、ダイズタンパク質、キャノーラタンパク質、ナタネタンパク質、エンドウタンパク質、コメタンパク質、コムギタンパク質、アサタンパク質、ゼインタンパク質、ジャガイモタンパク質、およびこれらの組合せからなる群から選択される調製方法。
【請求項１６】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、前記炭酸入りタンパク質飲料が色において清澄または透明で、本質的に濁りを示さない調製方法。
【請求項１７】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、前記タンパク質飲料が約0.01重量％～約15重量％のタンパク質を含み、残部が水である調製方法。
【請求項１８】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、更に、
約0重量％～約60重量％のジュース濃縮物であって、約20°Brix～約75°BrixのBrix値を有するジュース濃縮物と、
タンパク質の膜濾過分離から捕集された水性タンパク質分離物から得られ、実質的な乾燥をされていない約0.02重量％～約75重量％のタンパク質と、
を含有してなり、
前記タンパク質飲料濃縮物のパッケージング時および冷蔵なしの後続貯蔵時の両方で、タンパク質の実質的溶解性が該タンパク質飲料濃縮物中で維持され、かつ該タンパク質飲料濃縮物のパッケージング時および後続貯蔵時の両方で、該タンパク質飲料濃縮物が、ヒトの健康に有害であることが知られている病原性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。
【請求項１９】
請求項１８に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記水性タンパク質分離物が、膜濾過分離から新たに捕集されたものであるか、または膜濾過分離から捕集された後に貯蔵もしくは輸送されたものであるタンパク質飲料組成物。
【請求項２０】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記タンパク質飲料濃縮物が約2倍ないし約25倍濃縮物であるタンパク質飲料組成物。
【請求項２１】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記水性タンパク質分離物が、ホエータンパク質、乳清タンパク質、ラクトアルブミン、血清アルブミン、グリコマクロペプチド、卵白タンパク質、オボアルブミン、ゼラチン、加水分解ゼラチン、加水分解コラーゲン、ダイズタンパク質、キャノーラタンパク質、ナタネタンパク質、エンドウタンパク質、コメタンパク質、コムギタンパク質、アサタンパク質、ゼインタンパク質、ジャガイモタンパク質、又はこれらの組合せから得られるものであるタンパク質飲料組成物。
【請求項２２】
請求項３に記載のタンパク質飲料組成物であって、約0重量％～約100重量％の充填剤を更に含むタンパク質飲料組成物。
【請求項２３】
請求項３に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記タンパク質飲料濃縮物が、個人により、フードサービス飲料ディスペンサーで、または瓶詰めプラントで使用しうるタンパク質飲料組成物。
【請求項２４】
請求項３に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記タンパク質飲料濃縮物がタンパク質飲料濃縮シロップであるタンパク質飲料組成物。

【請求項２５】
請求項３に記載のタンパク質飲料組成物であって、前記タンパク質飲料濃縮物が、凍結乾燥（フリーズドライ）、スプレー乾燥、流動床乾燥、ドラム乾燥、またはこれらの組合せにより乾燥されてタンパク質ジュース飲料濃縮粉末を形成するものであるタンパク質飲料組成物。
【請求項２６】
請求項１又は２に記載の調製方法であって、ヒトが摂取するのに好適な飲料が得られるように稀釈するのに好適な濃縮組成物からタンパク質飲料を作るためのもので、
約0重量％～約100重量％のジュース濃度を達成するジュース濃縮物と、混合物中の重量パーセントが約0.02重量％～約75重量％になるように水性タンパク質分離物から得られるタンパク質とを混合して混合物を得るステップと、
室温で貯蔵されうる容器中に前記タンパク質飲料濃縮物をパッケージングするステップとを含む調製方法。
【請求項２７】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記水性タンパク質分離物が微生物生育を阻害するため二酸化炭素で処理されているものである調製方法。
【請求項２８】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記タンパク質飲料濃縮物が約2倍ないし約25倍濃縮物である調製方法。
【請求項２９】
請求項２６に記載の調製方法であって、ヒトが摂取するのに好適なタンパク質飲料を調製するために、前記タンパク質飲料濃縮物を4倍量の液体で稀釈する調製方法。
【請求項３０】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記水性タンパク質分離物が、ホエータンパク質、乳清タンパク質、ラクトアルブミン、血清アルブミン、グリコマクロペプチド、卵白タンパク質、オボアルブミン、ゼラチン、加水分解ゼラチン、加水分解コラーゲン、ダイズタンパク質、キャノーラタンパク質、ナタネタンパク質、エンドウタンパク質、コメタンパク質、コムギタンパク質、アサタンパク質、ゼインタンパク質、ジャガイモタンパク質、又はこれらの組合せから得られるものである調製方法。
【請求項３１】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記混合物に対し約0重量％～約100重量％の充填剤を混合させることを更に含む調製方法。
【請求項３２】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記タンパク質飲料濃縮物が、個人により、フードサービス飲料ディスペンサーで、または瓶詰めプラントで使用しうる調製方法。
【請求項３３】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記タンパク質飲料濃縮物がタンパク質飲料濃縮シロップである調製方法。
【請求項３４】
請求項２６に記載の調製方法であって、前記タンパク質飲料濃縮物が、凍結乾燥（フリーズドライ）、スプレー乾燥、流動床乾燥、ドラム乾燥、またはこれらの組合せにより乾燥されてタンパク質ジュース飲料濃縮粉末を形成するものである調製方法。
【請求項３５】
請求項２６に記載の調製方法であって、ヒトが摂取するのに好適なタンパク質飲料を調製するために、前記タンパク質飲料濃縮物を液体で稀釈する調製方法。
【請求項３６】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、該タンパク質飲料組成物のパッケージング時および冷蔵なしの後続貯蔵時の両方で、パッケージング後の少なくとも18ヶ月の期間を通してタンパク質の実質的溶解性が該タンパク質飲料組成物中で維持され、かつ、病原性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。

【請求項３７】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、ヒトが摂取するための炭酸入りフルーツ風味のタンパク質飲料としたものであり、カゼイネートを本質的に含まない約0.01重量％～約15重量％のタンパク質を含み、該炭酸入りフルーツ風味のタンパク質飲料が約2.5～約4.5の範囲のpHを呈し、該飲料組成物中でのタンパク質の実質的溶解性が維持され、該タンパク質飲料のパッケージング時およびパッケージング後の少なくとも１年間の期間の両方で、ヒトの健康に有害であることが知られている活性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。
【請求項３８】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、ヒトが摂取するための炭酸入りチョコレート風味のタンパク質飲料としたものであり、
カゼイネートを本質的に含まない約0.01重量％～約15重量％のタンパク質を含み、該炭酸入りチョコレート風味のタンパク質飲料が約4.5～約7.0の範囲のpHを呈し、該飲料組成物中でのタンパク質の実質的溶解性が維持され、該タンパク質飲料のパッケージング時およびパッケージング後の少なくとも１年間の期間の両方で、ヒトの健康に有害であることが知られている活性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。
【請求項３９】
請求項３又は４に記載のタンパク質飲料組成物であって、ヒトが摂取するための炭酸入りバニラ風味のタンパク質飲料としたものであり、カゼイネートを本質的に含まない約0.01重量％～約15重量％のタンパク質を含み、該炭酸入りバニラ風味のタンパク質飲料が約4.5～約7.0の範囲のpHを呈し、該飲料組成物中でのタンパク質の実質的溶解性が維持され、該タンパク質飲料のパッケージング時およびパッケージング後の少なくとも１年間の期間の両方で、ヒトの健康に有害であることが知られている活性微生物を本質的に含まないタンパク質飲料組成物。