

【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9月22日 (2011.9.22)

【公開番号】特開2010-263897(P2010-263897A)

【公開日】平成22年11月25日 (2010.11.25)

【年通号数】公開・登録公報2010-047

【出願番号】特願2010-132602(P2010-132602)

【国際特許分類】

C 1 2 N 9/32 (2006.01)

C 1 2 N 15/09 (2006.01)

C 1 2 P 19/14 (2006.01)

【F I】

C 1 2 N 9/32 Z N A

C 1 2 N 15/00 A

C 1 2 P 19/14 Z

【手続補正書】

【提出日】平成23年7月29日 (2011.7.29)

【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】

配列番号 7 に記載のアミノ酸配列を有する、 α アミラーゼ活性を有する単離、合成又は組換えポリペプチド。

【請求項 2】

有効量の請求項 1 のポリペプチドを用いてデンプンを液化し可溶性デンプン加水分解物を得ること、及び、前記可溶性デンプン加水分解物を糖化することによってシロップを得ることを含む、高マルトースシロップ又は高グルコースシロップ又は混合シロップを製造するための方法。

【請求項 3】

デンプンが、コメ、発芽米、トウモロコシ、オオムギ、コムギ、マメ科植物及びサツマイモより選択される原料に由来する、請求項 2 に記載の方法。