

【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25年11月14日(2013.11.14)

【公表番号】特表2012-503479(P2012-503479A)

【公表日】平成24年2月9日(2012.2.9)

【年通号数】公開・登録公報2012-006

【出願番号】特願2011-528288(P2011-528288)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/226 (2006.01)
 A 2 3 F 3/16 (2006.01)
 A 2 3 F 5/24 (2006.01)
 C 1 2 G 1/00 (2006.01)
 C 1 2 C 5/02 (2006.01)
 A 2 3 D 9/00 (2006.01)
 A 2 3 L 1/015 (2006.01)
 A 2 3 L 1/211 (2006.01)
 A 6 1 K 8/55 (2006.01)
 A 6 1 Q 11/00 (2006.01)
 A 6 1 K 47/24 (2006.01)
 A 6 1 K 9/08 (2006.01)
 A 6 1 K 31/353 (2006.01)
 A 6 1 P 39/06 (2006.01)
 A 6 1 K 8/49 (2006.01)
 A 6 1 K 8/97 (2006.01)
 A 2 3 K 1/16 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/226 D
 A 2 3 F 3/16
 A 2 3 F 5/24
 C 1 2 G 1/00
 C 1 2 C 5/02
 A 2 3 D 9/00
 A 2 3 L 1/015
 A 2 3 L 1/211
 A 6 1 K 8/55
 A 6 1 Q 11/00
 A 6 1 K 47/24
 A 6 1 K 9/08
 A 6 1 K 31/353
 A 6 1 P 39/06
 A 6 1 K 8/49
 A 6 1 K 8/97
 A 2 3 K 1/16 3 0 2 B
 A 2 3 K 1/16 3 0 4 C

【誤訳訂正書】

【提出日】平成25年9月25日(2013.9.25)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

少なくとも 1 種のフェノール化合物を含有する組成物の調製のための、少なくとも 1 種のリン脂質の、組成物の渋味を低減する、使用。

【請求項 2】

前記組成物が、口腔と接触させるものである、請求項 1 に記載の使用。

【請求項 3】

前記リン脂質が、ホスファチジルコリン、ホスファチジルエタノールアミン及びそれらのリゾ誘導体、スフィンゴミエリン、ホスファチジルセリン、ホスファチジン酸、ホスファチジルグリセロール、ジホスファチジルグリセロール、モノアシルグリセロールモノホスフェート、モノアシルグリセロールジホスフェート、ビスホスファチジル - モノホスファチジン酸、ホスファチジルイノシトール、ホスファチジルイノシトールホスフェート、リゾホスファチジルセリン、リゾホスファチジン酸、リゾホスファチジルイノシトール、リゾホスファチジルグリセロール、ビスホスファチジル - リゾホスファチジン酸、並びにそれらの混合物からなる群から選択される、請求項 1 又は 2 に記載の使用。

【請求項 4】

前記組成物が、食料品、医薬品、栄養補助食品、食品添加物、飲料、ペットフード、口腔化粧品及びデンタルケア製品からなる群から選択される、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 5】

前記組成物が、柑橘果実、ベリー類、ブドウ、ココア、クルミ、ピーナッツ、ザクロ、イェルバマテ (y e r b a m a t e)、野菜、調味料、香料、ダイズ；乳汁、海産物、ナッツ類、発酵食品、ココア、コーヒー、チョコレート、紅茶、緑茶、発酵茶、半発酵茶、ワイン、ビール及びオリーブ油、並びにそれらの抽出物又は一部を含む、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 6】

前記フェノール化合物が、天然の食物からの抽出物の形態で提供される、請求項 1 ~ 5 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 7】

前記組成物が、1 : 10 ~ 10 : 1 の範囲の重量比でリン脂質及びフェノールを含む、請求項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 8】

中性のリン脂質のみが使用される、請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 9】

前記リン脂質は、組成物の 0 . 0 1 ~ 8 0 重量部の範囲の量で、フェノール含有組成物に使用される、請求項 1 ~ 8 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 10】

前記フェノールが、ヒドロキシ安息香酸、カテキン、エピカテキン、エピガロカテキン、エピカテキンガレート、エピガロカテキンガレート、プロアントシアニジン、縮合タンニン及びフラボノールからなる群から選択される、請求項 1 ~ 9 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 11】

フェノールの安定性を増加させるための、請求項 1 ~ 10 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 12】

フェノールのバイオアベイラビリティを改善するための、請求項 1 ~ 11 のいずれか一項に記載の使用。

【請求項 13】

フェノール含有組成物の味を改善するための、請求項 1 ~ 12 のいずれか一項に記載の使用。

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0008

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0008】

フェノールは、多くの飲物及び食品の渋味に關与している。渋味は、顔をしかめるような、渋い、又は口が渴くような感じと表現され、フェノールと塩基性の唾液プロリンリッチタンパク質 (PRP) との相互作用によって引き起こされると考えられる。渋味の分子の由来は、フェノールの口腔内の粘液層への結合及びそれによる該層の変化に続く PRP の沈殿であると広く考えられている。分子量のより高いフェノールだけが唾液タンパク質を沈殿させることができるが、フラバン - 3 - オールモノマー、フラバン - 3 - オールダイマー及びトリマー、並びにヒドロキシ安息香酸は、渋味の感覚を誘発することを示している。これらのより小さいフェノールの渋味は、タンパク質との非沈殿の複合体の形成、又は 1, 2 - ジヒドロキシ基又は 1, 2, 3 - トリヒドロキシ基を有する単純なフェノールとタンパク質の架橋から生じ得る (Lesschaeve I. 及び Noble A. C. (2005) American Journal of Clinical Nutrition, 81 (補遺) 330S - 335S)。

【誤訳訂正 3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0015

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0015】

Am J Clin Nutr 2005 ; 81 (補遺) : 330S - 5S で発表され、その開示が参照によって本明細書に組み込まれる、Isabelle Lesschaeve 及び Ann C Noble の文献を参照する。渋味は、顔をしかめるような、渋い、又は口が渴く感じと感覚的に表現され、一方、アストリンゼント (astringent) は、タンパク質を沈殿させる化合物として、化学的に定義される。水溶性フェノールには、500 ~ 3000 の間の分子量が必要とされることが報告された。この定義に準拠して、タンニンに対するアッセイが、Adams 及び Harbertson (Am J Enol Vitic 1999 ; 50 : 247 - 52) によって開発された。