

【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5月11日(2006.5.11)

【公表番号】特表2005-522230(P2005-522230A)

【公表日】平成17年7月28日(2005.7.28)

【年通号数】公開・登録公報2005-029

【出願番号】特願2003-585521(P2003-585521)

【国際特許分類】

A 2 3 K 1/18 (2006.01)

A 2 3 K 1/10 (2006.01)

A 2 3 K 1/14 (2006.01)

A 2 3 K 1/16 (2006.01)

A 2 3 K 1/165 (2006.01)

A 2 3 K 1/175 (2006.01)

【F I】

A 2 3 K 1/18 A

A 2 3 K 1/10 Z

A 2 3 K 1/10 1 0 1

A 2 3 K 1/14

A 2 3 K 1/16 3 0 1 B

A 2 3 K 1/16 3 0 1 F

A 2 3 K 1/16 3 0 3 D

A 2 3 K 1/16 3 0 3 F

A 2 3 K 1/16 3 0 4 A

A 2 3 K 1/16 3 0 4 C

A 2 3 K 1/165 C

A 2 3 K 1/175

【手続補正書】

【提出日】平成18年3月13日(2006.3.13)

【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】

乾燥物質に基づき、約15から約80質量%のタンパク質成分、約20から約85質量%の湿潤剤、および約1から約50質量%の脂質成分を含み、微生物学的に安定であることを特徴とする、ペットフードの栄養含量を補足するためのレディ・トゥ・ユーズ組成物。

【請求項2】

約0.1から約49質量%の機能性材料をさらに含むことを特徴とする請求項1記載の組成物。

【請求項3】

前記機能性材料が熱不安定であることを特徴とする請求項2記載の組成物

【請求項4】

前記熱不安定な機能性材料が、精油、香を有する揮発性分子、酸化、変性または不活性化しやすい分子、酵素、抗菌剤、またはプロバイオティクスを含むことを特徴とする請求項3記載の組成物。

【請求項 5】

前記タンパク質成分が、タンパク加水分解物を含むことを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 6】

前記タンパク加水分解物が、動物または植物源から得られたものであることを特徴とする請求項 5 記載の組成物。

【請求項 7】

前記動物源が、牛肉、豚肉、羊肉、魚、または鶏肉を含むことを特徴とする請求項 6 記載の組成物。

【請求項 8】

前記植物源が、小麦、アルファルファ、または豆科植物を含むことを特徴とする請求項 6 記載の組成物。

【請求項 9】

前記タンパク質成分がゼラチンを含むことを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 10】

前記湿潤剤が糖と多価アルコールとの混合物を含むことを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 11】

前記混合物が、糖と多価アルコールを約 1 : 1、1 : 2 または 2 : 3 の比率で含むことを特徴とする請求項 10 記載の組成物。

【請求項 12】

前記脂質成分が、脂肪酸またはその誘導体であることを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 13】

前記脂肪酸が、ラウリル酸、ミリスチン酸、パルミチン酸、ステアリン酸、アラキドン酸、ベヘン酸、リグノセリン酸、パルミトレイン酸、オレイン酸、リノール酸、 α -リノール酸、 γ -リノール酸、アラキドン酸、ネルボン酸、エイコサペンタエン酸、 ω -3 脂肪酸、またはそれらの誘導体を含むことを特徴とする請求項 12 記載の組成物。

【請求項 14】

前記脂質成分が、植物性油として提供されたものであることを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 15】

前記植物性油が、ココナッツ油、コーン油、綿実油、オリーブ油、ベニバナ油、ヒマワリ油、大豆油、または代替油を含むことを特徴とする請求項 14 記載の組成物。

【請求項 16】

水溶液、液体濃縮物、またはコロイド懸濁液であることを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 17】

ゲル、ゾル-ゲル、グレイビー、またはシロップの物理的一貫性を有することを特徴とする請求項 1 記載の組成物。

【請求項 18】

約 4.0 から約 8.0 の pH を有することを特徴とする請求項 1 記載の組成物。