

【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28年11月24日 (2016.11.24)

【公表番号】特表2013-523192(P2013-523192A)

【公表日】平成25年6月17日 (2013.6.17)

【年通号数】公開・登録公報2013-031

【出願番号】特願2013-505204(P2013-505204)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

A 2 3 L 27/20 (2016.01)

A 6 1 K 47/10 (2006.01)

A 6 1 K 47/16 (2006.01)

A 6 1 K 47/22 (2006.01)

A 6 1 K 47/18 (2006.01)

【 F I 】

A 2 3 L 1/22 Z

A 2 3 L 1/226 E

A 2 3 L 1/226 F

A 2 3 L 1/226 G

A 6 1 K 47/10

A 6 1 K 47/16

A 6 1 K 47/22

A 6 1 K 47/18

【誤訳訂正書】

【提出日】平成28年8月5日 (2016.8.5)

【誤訳訂正 1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 3 8 4

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【 0 3 8 4 】

まず、様々な量の試験化合物をある量のエタノールまたは水（試験化合物の溶解度による）に溶解させて、5 m g / m L のストック化合物溶液を作製することによって、食用 K C l 溶液組成物（「K C l 試験溶液」）を調製した。続いて、このある量のストック化合物溶液を K C l 水溶液に加える。次に、最終的な K C l 試験溶液が 1 % の E t O H を含むように、十分な E t O H を、得られたストック化合物 / K C l 溶液に加える。いずれの試験化合物も加えることなく、様々な量の K C l を水およびエタノールに溶解させることによって、基準 K C l 溶液を同様に調製した。いずれの試験化合物も加えることなく、様々な量の N a C l を水およびエタノールに溶解させることによって、基準 N a C l 溶液を同様に調製した（基準 N a C l 溶液は、K C l をまったく含んでいなかった）。

【表 1 3】

表 1 KC 1 味試験溶液

化合物 番号	KC 1 の 濃度	試験した化合物 の濃度 (ppm)	苦味の減少が認識 された濃度 (ppm)	苦味の減少が認識され、 かつ $p \leq 0.1$ である濃度 (ppm)
1	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1; 10
2	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
3	4.85 g/L	2	2	2
4	4.85 g/L	1; 10	1; 10	10
5	4.85 g/L	1; 10	10	--
6	4.85 g/L	1; 10	1	--
7	4.85 g/L	1; 10	1	1
8	4.85 g/L	1; 10	1	--
9	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
10	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
11	4.85 g/L	1; 10	--	--
12	4.85 g/L	1; 10	1; 10	10
13	4.85 g/L	1; 10	--	--
14	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
15	4.85 g/L	1; 10	1; 10	10
16	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
17	4.85 g/L	1; 10	1	--
18	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
19	4.85 g/L	1; 10	1	1
20	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
21	4.85 g/L	1; 10	--	--
22	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
23	4.85 g/L	40	40	40
24	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10	--
25	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1; 10
26	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 30	--
27	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	--
28	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1; 10
29	4.85 g/L	1; 10	1; 10	10
30	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
31	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
32	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
33	4.85 g/L	1; 10	1	--
34	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
35	4.85 g/L	1; 10	1	1
36	4.85 g/L	1; 10	1; 10	10
37	4.85 g/L	1	1	1
38	4.85 g/L	1	1	1
39	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1; 10; 30
40	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	10; 30
41	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
42	4.85 g/L	1; 10	1; 10	--
43	4.85 g/L	1; 10	1	--
44	4.85 g/L	10	10	10
45	4.85 g/L	0.1; 1; 10	0.1; 1	0.1
46	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1
47	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1; 10
48	4.85 g/L	1; 10	1; 10	1
49	4.85 g/L	1; 10; 30	30	30
50	4.85 g/L	1; 10; 30	1	--
51	4.85 g/L	1; 10; 15; 30	15	15

化合物 番号	K C 1 の 濃度	試験した化合物 の濃度 (ppm)	苦味の減少が認識 された濃度 (ppm)	苦味の減少が認識され、 かつ $p \leq 0.1$ である濃度 (ppm)
52	4.85 g/L	1; 10; 30	10; 30	10
53	4.85 g/L	25	25	25
54	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 30	--
55	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	10; 30
56	4.85 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1
基準物質	4.85 g/L	--		

実施例 2 試験化合物が、ヒトにおける K C 1 水溶液の苦味の知覚に及ぼした作用

【誤訳訂正 2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 3 9 2

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0 3 9 2】

食用 K C 1 食物組成物（「K C 1 試験用食料スラリー」）を下記のように調製した。乾燥した無塩七面鳥粉末を秤量し、様々な量の K C 1 および / または N a C 1 と混合してから、沸騰水で可溶化して、均質化可溶化七面鳥スラリーを作製する。各種量の試験化合物をある量のエタノールまたは水（化合物の溶解度による）に溶解させ、5 m g / m L のストック化合物溶液を作製した。続いて、ある量のこのストック化合物溶液を上記の七面鳥スラリーに加えた。次に、上記のスラリーが 1 % の E t O H を含むように、十分な E t O H を、得られたストック化合物 / 七面鳥スラリーに加える。そのスラリーを沸騰および混合することによって再び均質化し、冷却して、味試験用の最終的な K C 1 試験用食料スラリーを得た。いずれの試験化合物なしで、基準 K C 1 食料スラリーを同様に調製した。いずれの試験化合物も加えることなく、基準 N a C 1 食料スラリーを同様に調製した（基準 N a C 1 食料スラリーは K C 1 をまったく含んでいなかった）。

【表 15】

表3 KC1 食料スラリー組成物

化合物 番号	KC1 の濃度	試験した化合物 の濃度 (ppm)	少なくとも 50% のパ ネラーが苦味の減少 を識別した濃度 (ppm)	少なくとも 50% のパネラー が苦味の減少を識別し、 かつ $p \leq 0.1$ である濃度 (ppm)
1	1.6%	1	1	--
2	1.6%	1; 10	10	--
3	1.6%	1; 10; 30	1; 10; 30	--
4	1.6%	1; 10	1; 10	--
7	1.6%	1; 10	1	--
10	1.6%	1; 10	--	--
12	1.6%	1; 10	10	--
14	1.6%	1; 10	--	--
15	1.6%	1; 10	10	10
17	1.6%	1; 10	--	--
19	1.6%	1; 10	1; 10	10
20	1.6%	1; 10	--	--
22	1.6%	1; 10	1; 10	--
23	1.6%	1; 10; 30	1; 10	1; 10
24	1.6%	1; 10; 30	1; 10	10
25	1.6%	1; 10; 30	10; 30	10; 30
26	1.6%	1; 10; 30	1; 10	1
27	1.6%	1; 10; 30	30	--
28	1.6%	1; 10	10	--
29	1.6%	1	1	1
31	1.6%	1	1	--
35	1.6%	1; 10; 30	10	--
36	1.6%	10	10	--
37	1.6%	1; 10; 30	1; 10; 30	10; 30
38	1.6%	1; 10; 30	1; 10; 30	--
39	1.6%	1; 10; 30	1; 10	10
40	1.6%	1; 10; 30		--
42	1.6%	1; 10; 30	1	--
44	1.6%	10	10	--
45	1.6%	0.1; 1; 10	1	--
46	1.6%	1; 10; 30	1	--
47	1.6%	10	10	10
48	1.6%	10	10	--
49	1.6%	1	1	1
50	1.6%	1; 10; 30	1; 30	--
51	1.6%	1; 10; 30	1; 10	---
52	1.6%	1; 10; 30	10; 30	10
53	1.6%	1; 10; 30	30	30
54	1.6%	1; 10; 30	1	--
55	1.6%	1; 10; 30	1; 10	1; 10
56	1.6%	1; 10; 30	10; 30	--
基準物質	1.6%	--		

実施例 6 二肢強制選択法 (2 A F C) による、試験化合物が、ヒトにおける KC1 食料スラリーの苦味の知覚に及ぼした作用

【誤訳訂正 3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0396

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0396】

食用乳酸カリウム食物組成物（「乳酸カリウム試験用食料スラリー」）を下記のように調製した。乾燥した無塩七面鳥粉末を秤量し、様々な量の乳酸カリウムおよび／または乳酸ナトリウムと混合してから、沸騰水で可溶化して、均質化可溶化七面鳥スラリーを作製した。各種量の試験化合物をある量のエタノールまたは水（化合物の溶解度による）に溶解させ、5 mg / mL のストック化合物溶液を作製した。続いて、ある量のこのストック化合物溶液を上記の七面鳥スラリーに加えた。次に、最終的なスラリーが 1 % の EtOH を含むように、十分な EtOH を、得られたストック化合物 / 七面鳥スラリーに加える。最終的なスラリーを沸騰および混合することによって再び均質化し、冷却して、味試験用の最終的なスラリーを得た。いずれの試験化合物なしで、基準乳酸カリウム食料スラリーを同様に調製した。いずれの試験化合物も加えることなく、基準乳酸ナトリウム食料スラリーを同様に調製した（基準乳酸ナトリウム食料スラリーは乳酸カリウムをまったく含んでいなかった）。

【表 16】

表 4 乳酸カリウム食料スラリー組成物

化合物 番号	KLac の濃度	試験した化合物 の濃度 (ppm)	少なくとも 50% の パネラーが苦味の 減少を識別した濃 度 (ppm)	少なくとも 50% のパネラー が苦味の減少を識別し、 かつ $p \leq 0.1$ である濃度 (ppm)
3	4.5%	1; 10; 30	1; 10; 30	--
23	4.5%	1; 10; 30	1; 30	1
24	4.5%	1; 10; 30	1; 10; 30	30
25	4.5%	1; 10; 30	1	--
26	4.5%	1; 10; 30	30	--
27	4.5%	1; 10; 30	1; 30	--
37	4.5%	1; 10; 30	1; 10; 30	10
38	4.5%	1; 10; 30	30	--
49	4.5%	30	30	30
51	4.5%	1; 10; 30	10	--
52	4.5%	1; 10; 30	10; 30	--
53	4.5%	30	30	--
55	4.5%	1; 10; 30	10	--
56	4.5%	1; 10; 30	1	1
基準物質	4.5%	--		

実施例 8 二肢強制選択法（2 A F C）による、試験化合物が、ヒトにおける乳酸カリウム食料スラリーの苦味の知覚に及ぼした作用

【誤訳訂正 4】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0389

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0389】

まず、様々な量の試験化合物をある量のエタノールまたは水（試験化合物の溶解度による）に溶解させて、5 mg / mL のストック化合物溶液を作製することによって、食用乳酸カリウム溶液組成物（「乳酸カリウム試験溶液」）を調製した。続いて、ある量のこのストック化合物溶液を乳酸カリウム水溶液に加える。次に、最終的な乳酸カリウム試験溶液が 1 % の EtOH を含むように、十分な EtOH を、得られたストック化合物 / 乳酸カリウム溶液に加える。いずれの試験化合物も加えることなく、様々な量の乳酸カリウムを水およびエタノールに溶解させることによって、基準乳酸カリウム溶液を同様に調製した。いずれの試験化合物も加えることなく、様々な量の乳酸ナトリウムを水およびエタノールに溶解させることによって、基準乳酸ナトリウム溶液を同様に調製した（基準乳酸ナトリウム溶液は、乳酸カリウムをまったく含んでいなかった）。

【表 1 4】

表 2 乳酸カリウム味試験溶液

化合物 番号	KLac の濃度	試験した化合物 の濃度 (ppm)	苦味の減少が認識 された濃度 (ppm)	苦味の減少が認識され、 かつ $p \leq 0.1$ である濃度 (ppm)
2	41 g/L	1; 5	1; 5	--
3	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1
4	41 g/L	1; 5	1; 5	--
7	41 g/L	1; 5	--	--
10	41 g/L	1; 10	--	--
14	41 g/L	1; 5	5	--
15	41 g/L	1; 10	1; 10	1; 10
17	41 g/L	1; 10	1	--
19	41 g/L	1; 10	1; 10	1; 10
20	41 g/L	1; 5	1; 5	5
22	41 g/L	1; 10	--	--
23	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1; 10
25	41 g/L	1; 10; 30	10	10
26	41 g/L	1; 10; 30	1; 30	1
27	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1; 10; 30
29	41 g/L	1; 5	5	--
37	41 g/L	0.1; 1; 10	0.1; 1; 10	--
38	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	--
39	41 g/L	1; 10; 30	1; 30	--
40	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	1; 10
44	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	10
45	41 g/L	1; 10; 30	10; 30	--
46	41 g/L	1; 10; 30	30	--
47	41 g/L	1; 10	1; 10	--
48	41 g/L	1	1	1
49	41 g/L	30	30	30
51	41 g/L	1; 10; 30	1; 10	--
52	41 g/L	1; 10; 30	1; 30	30
53	41 g/L	1	1	1
55	41 g/L	1; 10; 30	1	--
56	41 g/L	1; 10; 30	1; 10; 30	10
基準物質	41 g/L	--		

実施例 4 試験化合物が、ヒトにおける乳酸カリウム水溶液の苦味の知覚に及ぼした作用