【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1月13日(2011.1.13)

【公表番号】特表2008-534010(P2008-534010A)
【公表日】平成20年8月28日(2008.8.28)
【年通号数】公開・登録公報2008-034
【出願番号】特願2008-503979(P2008-503979)
【国際特許分類】
Ｃ１２Ｃ　5/02　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　2/42　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　3/3544　(2006.01)
【ＦＩ】
Ｃ１２Ｃ　5/02
Ａ２３Ｌ　2/00　Ｎ
Ａ２３Ｌ　3/3544　５０２

【誤訳訂正書】
【提出日】平成22年11月16日(2010.11.16)
【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】請求項３１
【訂正方法】変更
【訂正の内容】
【請求項３１】
飲料又は食料における光誘起によるフレーバーの変化を防止又は低減するために適切に用いることができる組成物を調製するプロセスであって、
・ アミノ酸、ペプチド、タンパク質、及びこれらの組合せからなる群から選択される、０．３～３５質量％のアミノ化合物；
・ マルトース、イソマルトース、マルトトリオース、グルコース及びフルクトースからなる群から選択される１又は２以上の還元糖を、反応混合物の質量より計算して０．５～８０質量％含む、１０～９０質量％の炭水化物；及び
・ ０～２０質量％の水；
を含むメイラード反応混合物を提供するステップであって、該反応混合物に含まれる乾燥成分の少なくとも２０質量％は穀物由来である、ステップと、
前記メイラード反応混合物を少なくとも１０秒間（Ｐ）、少なくとも８０℃の温度（Ｔ）に加熱して、乾燥固体含有量０．１質量％で水に溶解した場合に、少なくとも０．１の５６０ｎｍにおける吸収を示す反応物を得るステップと、
$A_{280/560}$の吸収比を少なくとも１００％増加させるために前記反応物を脱色するステップとを含むプロセス。