

【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】令和4年7月1日(2022.7.1)

【国際公開番号】WO2020/002450

【公表番号】特表2021-529528(P2021-529528A)

【公表日】令和3年11月4日(2021.11.4)

【出願番号】特願2020-573268(P2020-573268)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/52(2006.01)

A 2 3 L 2/66(2006.01)

A 6 1 K 38/17(2006.01)

A 6 1 P 3/02(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 L 2/00 F

A 2 3 L 2/00 J

A 6 1 K 38/17 1 0 0

A 6 1 P 3/02

【手続補正書】

20

【提出日】令和4年6月23日(2022.6.23)

【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】

以下を含む、5.5～8.0の範囲のpHを有し、無菌であり包装された、熱処理された飲料調製物：

30

前記飲料の重量に対して4～20%w/wの総量のタンパク質、ただし、該タンパク質の少なくとも85%w/wはラクトグロブリン(BLG)である、

任意に、甘味料及び/又は香料、

ただし、該飲料調製物は、熱処理に付され、該熱処理は滅菌を包含する。

【請求項2】

飲料調製物のタンパク質画分が、CIELABカラスケールで-0.10～+0.51の範囲の色値デルタb\*を有し、

室温で測定した場合、デルタb\* = b6.0w/w%タンパク質に標準化したサンプル\* - b脱塩水\*である、請求項1に記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項3】

40

飲料調製物が、CIELABカラスケールで-0.10～+0.51の範囲の色値デルタb\*を有し、

室温で測定した場合、デルタb\* = b6.0w/w%タンパク質に標準化したサンプル\* - b脱塩水\*である、請求項1又は2に記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項4】

Na、K、Mg及びCaの量の合計が最大400mMである、請求項1～3のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項5】

飲料調製物が、最大100mgのリン(phosphor)/タンパク質100g及び最大700mgのカリウム/タンパク質100gを含む、請求項1～4のいずれかに記載の

50

包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 6】

pH が、6.5 ~ 7.5 の範囲であり、好ましくは 6.5 ~ 7.0 の範囲である、請求項 1 ~ 5 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 7】

濁度が最大で 200 NTU である、請求項 1 ~ 6 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 8】

200 NTU を超える濁度を有する、請求項 1 ~ 6 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 9】

100 / 秒の剪断速度で 22 で測定した場合、最大 200 cP センチポアズの粘度を有する、請求項 1 ~ 8 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 10】

総タンパク質に対して少なくとも 50 % w / w のタンパク質ナノゲルを含む、請求項 1 ~ 9 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 11】

総タンパク質に対して少なくとも 60 % w / w の可溶性ホエイタンパク質凝集物を含む、請求項 1 ~ 9 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 12】

タンパク質の少なくとも 90 % w / w が ラクトグロブリン (BLG) であり、好ましくはタンパク質の少なくとも 92 % w / w が ラクトグロブリン (BLG) である請求項 1 ~ 11 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 13】

以下の工程を含む、5.5 ~ 8.0 の範囲の pH を有する包装された、熱処理された飲料調製物を製造する方法：

a) 4 ~ 20 重量%の総量のタンパク質、該タンパク質の少なくとも 85 w / w % はラクトグロブリン (BLG) であり、5.5 ~ 8.0 の範囲の pH を有し、

任意に、甘味料及び / 又は香料、を含む液体溶液を提供する工程、

b) 前記液体溶液を包装する工程、

工程 a) の前記液体溶液及び / 又は工程 b) の前記包装された液体溶液が、少なくとも滅菌を含む熱処理に供される。

【請求項 14】

滅菌が、120 ~ 150 の範囲の温度で 4 ~ 30 秒間を含む、請求項 13 に記載の方法。

【請求項 15】

タンパク質吸収不良に関連する疾患の治療方法で使用するための、請求項 1 ~ 12 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物。

【請求項 16】

栄養補助食品としての請求項 1 ~ 12 のいずれかに記載の包装された、熱処理された飲料調製物の使用。

10

20

30

40

50