

【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3部門第2区分

【発行日】平成21年5月21日(2009.5.21)

【公表番号】特表2008-535869(P2008-535869A)

【公表日】平成20年9月4日(2008.9.4)

【年通号数】公開・登録公報2008-035

【出願番号】特願2008-505702(P2008-505702)

【国際特許分類】

A 6 1 K	31/736	(2006.01)
A 2 3 L	1/308	(2006.01)
A 6 1 K	31/723	(2006.01)
A 6 1 K	31/734	(2006.01)
A 6 1 P	3/04	(2006.01)
A 6 1 P	3/06	(2006.01)
A 6 1 P	3/10	(2006.01)
A 6 1 P	43/00	(2006.01)

【F I】

A 6 1 K	31/736	
A 2 3 L	1/308	
A 6 1 K	31/723	
A 6 1 K	31/734	
A 6 1 P	3/04	
A 6 1 P	3/06	
A 6 1 P	3/10	
A 6 1 P	43/00	1 2 1

【手続補正書】

【提出日】平成21年4月2日(2009.4.2)

【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】

約48%～約90% (w/w) のグルコマンナン、約5%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約5%～約30% (w/w) のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項2】

請求項1に記載の食物繊維組成物であって、胃条件下で15分後に少なくとも2000センチポアズの粘度を有する、食物繊維組成物。

【請求項3】

請求項1に記載の食物繊維組成物であって、腸条件下で15分後に少なくとも10,000センチポアズの粘度を有する、食物繊維組成物。

【請求項4】

請求項1に記載の食物繊維組成物であって、約50%～約80% (w/w) のグルコマンナン、約10%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約10%～約20% (w/w) のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項5】

請求項1に記載の食物繊維組成物であって、約60%～約80% (w/w) のグルコマ

ンナン、約10%～約20%（w/w）のキサンタンガムおよび約10%～約20%（w/w）のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項6】

請求項1に記載の食物繊維組成物であって、約70%（w/w）のグルコマンナン、約13%～約17%（w/w）のキサンタンガムおよび約13%～約17%（w/w）のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項7】

請求項6に記載の食物繊維組成物であって、約70%（w/w）のグルコマンナン、約13%（w/w）のキサンタンガムおよび約17%（w/w）のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項8】

請求項6に記載の食物繊維組成物であって、約70%のグルコマンナン、約17%（w/w）のキサンタンガムおよび約13%（w/w）のアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項9】

哺乳動物被検体において、約1センチポアズ～約3000センチポアズの初期粘度を生じさせ、摂食後15分以内に少なくとも3倍の粘度上昇を生じさせるための有効量のグルコマンナン、キサンタンガムおよびアルギナートを含む、食物繊維組成物。

【請求項10】

請求項9に記載の食物繊維組成物であって、約60%～約90%（w/w）のグルコマンナンを含む、食物繊維組成物。

【請求項11】

請求項9に記載の食物繊維組成物であって、胃条件下で15分後に少なくとも2000センチポアズの粘度を有する、食物繊維組成物。

【請求項12】

請求項9に記載の食物繊維組成物であって、腸条件下で15分後に少なくとも10,000センチポアズの粘度を有する、食物繊維組成物。

【請求項13】

請求項9に記載の食物繊維組成物であって、約30メッシュ～約60メッシュの顆粒を含む、食物繊維組成物。

【請求項14】

請求項13に記載の食物繊維組成物であって、30メッシュの顆粒、40メッシュの顆粒および60メッシュの顆粒からなる群より選択される顆粒の組み合わせを含む、食物繊維組成物。

【請求項15】

有効量の食物繊維組成物を含む食品であって、該食物繊維組成物が、約48%～約90%（w/w）のグルコマンナン、約5%～約20%（w/w）のキサンタンガムおよび約5%～約30%（w/w）のアルギナートを含む、食品。

【請求項16】

請求項15に記載の食品であって、栄養補助食品または代替食品である、食品。

【請求項17】

請求項15に記載の食品であって、約2%～約20%（w/w）の食物繊維組成物を含む、食品。

【請求項18】

請求項15に記載の食品であって、前記食物繊維組成物が、約60%～約80%（w/w）のグルコマンナン、約10%～約20%（w/w）のキサンタンガムおよび約10%～約20%（w/w）のアルギナートを含む、食品。

【請求項19】

請求項15に記載の食品であって、前記食物繊維組成物が、約60%～約90%（w/w）のグルコマンナン、約5%～約20%（w/w）のキサンタンガムおよび約5%～約

30% (w/w) のアルギナートを含む、食品。

【請求項 20】

食物纖維組成物を調製するための方法であって、約1センチポアズ～約3000センチポアズの初期粘度を生じさせ、摂食後15分以内に少なくとも3倍の粘度上昇を生じさせるために有効な量でグルコマンナン、キサンタンガムおよびアルギナートを合わせる工程を包含する、方法。

【請求項 21】

請求項20に記載の方法であって、前記食物纖維組成物を顆粒化する工程を更に包含する、方法。

【請求項 22】

請求項21に記載の方法であって、前記組成物を、約30メッシュ～約60メッシュの範囲の顆粒サイズに顆粒化する、方法。

【請求項 23】

請求項20に記載の方法であって、前記食物纖維組成物が、約50%～約80% (w/w) のグルコマンナン、約10%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約10%～約20% (w/w) のアルギナートを含む、方法。

【請求項 24】

請求項20に記載の方法であって、前記食物纖維組成物が、約60%～約80% (w/w) のグルコマンナン、約10%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約10%～約20% (w/w) のアルギナートを含む、方法。

【請求項 25】

グルコマンナンを含む食物纖維組成物の初期粘度を低下させる方法であって、該食物纖維組成物を顆粒化する工程を包含する、方法。

【請求項 26】

請求項25に記載の方法であって、前記食物纖維組成物が、更にキサンタンガムを含む、方法。

【請求項 27】

請求項26に記載の方法であって、前記食物纖維組成物が、更にアルギナートを含む、方法。

【請求項 28】

グルコマンナンおよびキサンタンガムを含む食物纖維組成物の初期粘度を低下させる方法であって、有効量のアルギナートを該食物纖維組成物に加える工程を包含する、方法。

【請求項 29】

請求項28に記載の方法であって、有効量のアルギナートを加えて120分後の前記組成物の粘度を上昇させる、方法。

【請求項 30】

哺乳動物において、飽満を促進する際か、体重減少を促進する際か、血中グルコースレベルを低下させる際か、または血中コレステロールレベルを低下させる際に使用するための食物纖維組成物であって、約48%～約90% (w/w) のグルコマンナン、約5%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約5%～約30% (w/w) のアルギナートを含む、組成物。

【請求項 31】

請求項30に記載の組成物であって、前記食物纖維組成物が、約50%～約70% (w/w) のグルコマンナン、約11%～約13% (w/w) のキサンタンガムおよび約9%～約17% (w/w) のアルギナートを含む、組成物。

【請求項 32】

請求項30に記載の組成物であって、前記食物纖維組成物が、約60%～約90% (w/w) のグルコマンナン、約5%～約20% (w/w) のキサンタンガムおよび約5%～約30% (w/w) のアルギナートを含む、組成物。

【請求項 33】

請求項 3 0 に記載の組成物であって、該組成物が、約 7 0 % (w / w) のグルコマンナン、約 1 3 % ~ 約 1 7 % (w / w) のキサンタンガムおよび約 1 3 % ~ 約 1 7 % (w / w) のアルギナートを含む、組成物。

【請求項 3 4】

請求項 3 3 に記載の組成物であって、該組成物が、約 7 0 % のグルコマンナン、約 1 3 % のキサンタンガムおよび約 1 7 % のアルギナートを含む、組成物。

【請求項 3 5】

請求項 3 3 に記載の組成物であって、該組成物が、約 7 0 % のグルコマンナン、約 1 7 % のキサンタンガムおよび約 1 3 % のアルギナートを含む、組成物。