

【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25年11月21日(2013.11.21)

【公表番号】特表2013-506423(P2013-506423A)

【公表日】平成25年2月28日(2013.2.28)

【年通号数】公開・登録公報2013-010

【出願番号】特願2012-532301(P2012-532301)

【国際特許分類】

A 2 3 D	9/00	(2006.01)
C 1 1 C	3/00	(2006.01)
A 2 3 D	9/02	(2006.01)
A 2 3 D	9/007	(2006.01)
A 2 1 D	2/14	(2006.01)
A 2 1 D	13/08	(2006.01)
A 2 1 D	13/00	(2006.01)
A 2 3 G	1/00	(2006.01)
A 2 3 G	1/30	(2006.01)
A 2 3 G	3/00	(2006.01)
A 2 3 G	3/34	(2006.01)

【F I】

A 2 3 D	9/00	
C 1 1 C	3/00	
A 2 3 D	9/00	5 0 2
A 2 3 D	9/02	
A 2 3 D	9/00	5 1 8
A 2 1 D	2/14	
A 2 1 D	13/08	
A 2 1 D	13/00	
A 2 3 G	1/00	
A 2 3 G	3/00	

【手続補正書】

【提出日】平成25年9月30日(2013.9.30)

【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】

- a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも1種の安定剤

を含んでなり、一定量の3脂肪酸を有するショートニング組成物。

【請求項2】

- a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも1種の安定剤

を前記ショートニング組成物に添加するステップを含んでなる、ステアリドン酸を使用してショートニング組成物を形成する方法。

【請求項3】

- a . 一定量のステアリドン酸富化ショートニング；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有する食物組成物。

【請求項 4】

- a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有するナツバター。

【請求項 5】

- a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

をナツバターに添加するステップを含んでなる、ステアリドン酸を使用してナツバターを形成する方法。

【請求項 6】

- a . 一定量のステアリドン酸富化ナツバター；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有する食物組成物。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0176

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0176】

本発明を例示的実施形態との関連で説明したが、説明を読めば当業者にとってはその様々な修正は明白であるものと理解される。したがって本明細書で開示される発明は、特許請求の範囲内に入るこのような修正を包含することが意図されるものと理解される。

次に、本発明の態様を示す。

- 1 . a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有するショートニング組成物。

- 2 . 前記少なくとも 1 種の安定剤が少なくとも 1 種の抗酸化剤である、上記 1 に記載のショートニング組成物。

- 3 . 前記ショートニング組成物が、可塑性ショートニング、液体ショートニング、パフペーストリーショートニング、パフペーストリー脂肪、ドライショートニング、ラード、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 1 および 2 のいずれか一項に記載のショートニング組成物。

- 4 . 前記ステアリドン酸が、ステアリドン酸富化ダイズ油である、上記 1 ~ 3 のいずれか一項に記載のショートニング組成物。

- 5 . 前記少なくとも 1 種の安定剤が、合成抗酸化剤、天然抗酸化剤、リン脂質、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 1 ~ 4 のいずれか一項に記載のショートニング組成物。

- 6 . 前記少なくとも 1 種の安定剤が、前記ステアリドン酸の約 0 . 0 1 % ~ 約 6 5 重量 % の範囲である、上記 1 ~ 5 のいずれか一項に記載のショートニング組成物。

- 7 . a . 一定量のステアリドン酸；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を前記ショートニング組成物に添加するステップを含んでなる、ステアリドン酸を使用してショートニング組成物を形成する方法。

- 8 . 前記ステアリドン酸が、ショートニング組成物中で必要とされる脂肪の約 1 % ~ 約 9 5 % を構成する、上記 7 に記載の方法。

- 9 . a . 一定量のステアリドン酸富化ショートニング；および
- b . 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有する食物組成物。

10. 前記少なくとも 1 種の安定剤が少なくとも 1 種の抗酸化剤である、上記 9 に記載の食物組成物。

11. 前記食物組成物が、ベイクド食品、クッキー、生地、焼き菓子、パン、糖菓、マーガリン、バター、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 9 および 10 のいずれか一項に記載の食物組成物。

12. 前記食物組成物の官能的特性が、ステアリドン酸富化ショートニングを含有しない食物組成物の官能特性に匹敵する、上記 9 ~ 11 のいずれか一項に記載の食物組成物。

13. a. 一定量のステアリドン酸；および
b. 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有するナッツバター。

14. 前記少なくとも 1 種の安定剤が少なくとも 1 種の抗酸化剤である、上記 13 に記載のナッツバター。

15. ピーナッツバター、アーモンドバター、チョコレートヘーゼルナッツスプレッド、カシュー・バター、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 13 および 14 のいずれか一項に記載のナッツバター。

16. 前記ステアリドン酸が、ステアリドン酸富化ダイズ油、ステアリドン酸富化ダイズ粉、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 13 ~ 15 のいずれか一項に記載のナッツバター。

17. 前記少なくとも 1 種の安定剤が、合成抗酸化剤、天然抗酸化剤、リン脂質、およびそれらの組み合わせからなる群から選択される、上記 13 ~ 16 のいずれか一項に記載のナッツバター。

18. a. 一定量のステアリドン酸；および
b. 少なくとも 1 種の安定剤

をナッツバターに添加するステップを含んでなる、ステアリドン酸を使用してナッツバターを形成する方法。

19. 前記ステアリドン酸が、前記ナッツバター中で必要とされる脂肪の約 1 % ~ 約 9 5 % を構成する、上記 18 に記載の方法。

20. a. 一定量のステアリドン酸富化ナッツバター；および
b. 少なくとも 1 種の安定剤

を含んでなり、一定量の 3 脂肪酸を有する食物組成物。