

【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25年3月7日(2013.3.7)

【公開番号】特開2012-250990(P2012-250990A)

【公開日】平成24年12月20日(2012.12.20)

【年通号数】公開・登録公報2012-054

【出願番号】特願2012-196974(P2012-196974)

【国際特許分類】

A 6 1 K	38/00	(2006.01)
A 6 1 P	43/00	(2006.01)
A 6 1 K	35/20	(2006.01)
A 6 1 K	31/231	(2006.01)
A 6 1 K	31/685	(2006.01)
A 6 1 P	1/16	(2006.01)
A 6 1 K	31/702	(2006.01)
A 6 1 K	31/7032	(2006.01)
A 6 1 K	31/7016	(2006.01)
A 6 1 K	36/48	(2006.01)
A 2 3 L	1/305	(2006.01)
A 2 3 L	1/30	(2006.01)

【F I】

A 6 1 K	37/02	
A 6 1 P	43/00	1 2 1
A 6 1 K	35/20	
A 6 1 K	31/231	
A 6 1 K	31/685	
A 6 1 P	1/16	
A 6 1 K	31/702	
A 6 1 K	31/7032	
A 6 1 K	31/7016	
A 6 1 K	35/78	J
A 2 3 L	1/305	
A 2 3 L	1/30	B

【手続補正書】

【提出日】平成25年1月17日(2013.1.17)

【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】

タンパク質としてホエイタンパク加水分解物および発酵乳由来のタンパク質、脂質として高オレイン酸含有油脂およびレシチン、ならびに糖質としてパラチノースを含む肝疾患者用栄養組成物。

【請求項2】

ホエイタンパク加水分解物がホエイタンパク質分離物(WPI)の加水分解物又はホエイタンパク濃縮物(WPC)の加水分解物である、請求項1記載の栄養組成物。

## 【請求項3】

ホエイタンパク加水分解物が、加熱変性したホエイタンパク質分離物（WPI）を、エンドペプチダーゼおよびエキソペプチダーゼで加水分解後、この加水分解物中の芳香族アミノ酸をイオン交換樹脂で吸着処理することにより、Fischer比が10以上、分岐鎖アミノ酸が15%以上、芳香族アミノ酸が2%未満のホエイタンパク加水分解物（分子量200～3,000のペプチド混合物）である、請求項1記載の栄養組成物。

## 【請求項4】

ホエイタンパク加水分解物が、タンパク質含量が少なくとも65%のホエイタンパク濃縮物（WPC）の12%水溶液を、60℃を超える温度で熱処理後、B. licheniformis由来のアルカラーゼおよびB. subtilis由来のニュートラーゼで15～35%のDHまで加水分解し、この加水分解物を、10,000を超えるカットオフ値をもつ限外濾過（Ultrafiltration:UF）後、ナノ濾過（Nanofiltration:NF）で濃縮し、このNF保持液を噴霧乾燥して、無臭で苦味の少ないホエイタンパク加水分解物である、請求項1記載の栄養組成物。

## 【請求項5】

ホエイタンパク加水分解物が以下の表1に示すアミノ酸組成を有する、請求項1記載の栄養組成物。

【表1】

アミノ酸	%
アラニン	4.6
アルギニン	1.9
アスパラギン酸	11.9
システイン	2.3
グルタミン酸	20.8
グリシン	1.5
ヒスチジン	1.6
イソロイシン	5.9
ロイシン	7.6
リシン	9.9
メチオニン	1.6
フェニルアラニン	2.1
プロリン	7.6
セリン	5.2
スレオニン	7.7
トリプトファン	0.9
チロシン	1.9
バリン	5.1
タンパク含量	100.0

## 【請求項6】

さらにラクトース、ラクトトールまたはラフィノースを含む請求項1から5のいずれか一項記載の栄養組成物。

## 【請求項7】

レシチンが乳由来および大豆由来である請求項1から6のいずれか一項記載の栄養組成物。