

【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3区分

【発行日】平成26年12月25日(2014.12.25)

【公開番号】特開2014-51680(P2014-51680A)

【公開日】平成26年3月20日(2014.3.20)

【年通号数】公開・登録公報2014-015

【出願番号】特願2013-257916(P2013-257916)

【国際特許分類】

C 11 C 3/00 (2006.01)

C 12 P 7/64 (2006.01)

A 23 L 1/30 (2006.01)

【F I】

C 11 C 3/00

C 12 P 7/64

A 23 L 1/30 Z

【手続補正書】

【提出日】平成26年11月11日(2014.11.11)

【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】

トリグリセリド含有量が93%以上96.6%以下である、多不飽和脂肪酸(PUFA)を少なくとも1種含有する菌類から得られる微生物油であって、PUFAがアラキドン酸であり、菌類がモルティエレラ属の菌類である該油。

【請求項2】

80 におけるランシマト誘導時間が5時間以上である請求項1記載の油。

【請求項3】

菌類が、モルティエレラ・アルピナである請求項1または請求項2に記載の油。

【請求項4】

発酵プロセスに由来する菌類含有バイオマスから得られる請求項1から3いずれかに記載の油。

【請求項5】

トリグリセリド含有量が95%以上である請求項1から4いずれかに記載の油。

【請求項6】

ジリグリセリド含有量が2%未満である請求項1から5いずれかに記載の油。

【請求項7】

精製油である請求項1から6いずれかに記載の油。

【請求項8】

粗製油である請求項1から7いずれかに記載の油。

【請求項9】

請求項8に記載の油を精製することを含む該油の処理方法。

【請求項10】

油を、ゴム状物質の除去処理、脱酸処理、漂白処理および/または脱臭処理に付すこと
を含む請求項9記載の方法。

【請求項11】

食用組成物または栄養補給剤の調製のための、請求項 1 から 8 いずれかに記載の微生物油の、使用方法。

【請求項 1 2】

幼児用フォーミュラの調製のための、請求項 1 から 8 いずれかに記載の微生物油の、使用方法。

【請求項 1 3】

請求項 1 から 8 いずれかに記載の微生物油を食物へ添加することを含む食用組成物の調製方法。

【請求項 1 4】

油を、最終的な食品へ添加するか、または、該食品の調製段階で食物へ添加する請求項 1 3 記載の方法。

【請求項 1 5】

請求項 1 から 8 いずれかに記載の油を幼児用フォーミュラへ含有させることを含む幼児用フォーミュラの調製方法。

【請求項 1 6】

請求項 1 から 8 いずれかに記載の油を含有するヒト用もしくは動物用の食用組成物または栄養補給剤。

【請求項 1 7】

幼児用フォーミュラである請求項 1 6 記載の食用組成物。