

【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 1 1 C 3/00 (2006.01)

C 1 2 P 7/64 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

C 1 1 C 3/00

C 1 2 P 7/64

A 2 3 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。