【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24年10月25日(2012.10.25)

【公表番号】特表2010-534687(P2010-534687A)
【公表日】平成22年11月11日(2010.11.11)
【年通号数】公開・登録公報2010-045
【出願番号】特願2010-518466(P2010-518466)
【国際特許分類】
Ａ６１Ｋ　31/736　(2006.01)
Ａ６１Ｋ　31/734　(2006.01)
Ａ６１Ｋ　31/723　(2006.01)
Ａ６１Ｐ　3/04　(2006.01)
Ａ６１Ｐ　3/06　(2006.01)
Ａ６１Ｐ　3/10　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/308　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ６１Ｋ　31/736
Ａ６１Ｋ　31/734
Ａ６１Ｋ　31/723
Ａ６１Ｐ　3/04
Ａ６１Ｐ　3/06
Ａ６１Ｐ　3/10
Ａ２３Ｌ　1/308

【手続補正書】
【提出日】平成24年9月7日(2012.9.7)
【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繊維組成物、ならびに少なくとも１種の脂質またはその混合物を含む食物組成物であって、該繊維組成物および該脂質またはその混合物が、該食物組成物中に、約５０：５０（ｗ／ｗ繊維組成物対脂質またはその混合物）～約６０：４０（ｗ／ｗ繊維組成物対脂質またはその混合物）の比で存在し、そして該食物組成物は、５分後に約１～約３，５００センチポアズの水中粘度を有し、そして胃条件下で５分以内に少なくとも約９０，０００センチポアズの粘度を有する、食物組成物。
【請求項２】
請求項１に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、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５％～約３０％（ｗ／ｗ）のアルギナートを含む、食物組成物。
【請求項３】
請求項１に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、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５％～約３０％（ｗ／ｗ）のアルギナートを含む、食物組成物。

【請求項４】
請求項１に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、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９％～約１７％（ｗ／ｗ）のアルギナートを含む、食物組成物。
【請求項５】
請求項４に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、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、食物組成物。
【請求項６】
請求項４に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、約７０％のグルコマンナン、約１７％（ｗ／ｗ）のキサンタン、および約１３％（ｗ／ｗ）のアルギナートを含む、食物組成物。
【請求項７】
請求項１に記載の食物組成物であって、前記脂質またはその混合物が、中鎖トリグリセリドを含む、食物組成物。
【請求項８】
請求項１に記載の食物組成物であって、前記脂質またはその混合物が食用油を含む、食物組成物。
【請求項９】
請求項８に記載の食物組成物であって、前記食用油が、ダイズ油、パーム核油、魚油、キャノーラ油、またはこれらの混合物からなる群から選択される、食物組成物。
【請求項１０】
請求項７に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物および前記中鎖トリグリセリド（ＭＣＴ）を、約５３：４７（ｗ／ｗ　繊維組成物対中鎖トリグリセリド）の比で含む、食物組成物。
【請求項１１】
請求項１に記載の食物組成物であって、外側のソフトゼラチンカプセルをさらに含む、食物組成物。
【請求項１２】
請求項１１に記載の食物組成物であって、前記外側のソフトゲルカプセルが、ゼラチン、グリセリン、および水の組み合わせを含む、食物組成物。
【請求項１３】
食品の血糖上昇指数を低下させるための方法であって、該方法は、該食品の血糖上昇指数を、少なくとも５血糖上昇指数単位だけ低下させるのに有効な、該食品の有効炭水化物５０ｇ当たり食物繊維組成物約２．５ｇ～約７．５ｇの量の食物繊維組成物を、消費前に該食品に加える工程を包含し、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、方法。
【請求項１４】
請求項１３に記載の方法であって、前記食物繊維組成物を焼いて前記食品にする、方法。
【請求項１５】
請求項１３に記載の方法であって、前記食物繊維組成物を、消費前に前記食品と混合する、方法。
【請求項１６】
請求項１３に記載の方法であって、前記食物繊維組成物を、消費前に、前記食品上に散在させる、方法。
【請求項１７】
請求項１３に記載の方法であって、前記食品が、米、シリアル、グラノーラ、焼いた食品、パスタ、および肉からなる群から選択される固形食品である、方法。

【請求項１８】
請求項１３に記載の方法であって、前記食品が、乳、ヨーグルト、チーズ、バター、およびアイスクリームからなる群から選択される乳製品である、方法。
【請求項１９】
請求項１３に記載の方法であって、前記食物繊維組成物が、約４０メッシュ～約６０メッシュのサイズ範囲の顆粒を含む、方法。
【請求項２０】
血糖の不安定性を低減する必要のある被験体において、血糖の不安定性を低減させるための食物組成物であって、該食物組成物は、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繊維組成物を含み、該繊維組成物は、被験体における血糖の不安定性を低減させるために有効な量で存在する、食物組成物。
【請求項２１】
請求項２０に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、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９％～約１７％（ｗ／ｗ）のアルギナートを含む、食物組成物。
【請求項２２】
請求項２０に記載の食物組成物であって、前記食物組成物が、少なくとも１種の脂質またはその混合物をさらに含む、組成物。
【請求項２３】
請求項２０に記載の食物組成物であって、前記繊維組成物が、約４０メッシュ～約６０メッシュのサイズ範囲の顆粒を含む、組成物。
【請求項２４】
請求項１に記載の食物組成物の製造方法であって、該方法は：
（ａ）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）のアルギナートを混合して繊維組成物を形成する工程と、
（ｂ）ある量の脂質またはその混合物をある量の工程（ａ）の該繊維組成物に加え、該繊維組成物および該脂質またはその混合物が、該食物組成物中に、約５０：５０（ｗ／ｗ繊維組成物対脂質またはその混合物）～約６０：４０（ｗ／ｗ繊維組成物対脂質またはその混合物）の比で存在するようにする工程と、
（ｃ）混合して、該食物組成物を生成する工程と
を含む方法。
【請求項２５】
請求項２４に記載の方法であって、工程（ｂ）の前に工程（ａ）の前記混合物を顆粒化する工程をさらに含む、方法。
【請求項２６】
前記食品がマーガリンである、請求項１３に記載の方法。
【請求項２７】
前記肉が、家禽肉、牛肉、豚肉、および魚肉からなる群から選択される、請求項１７に記載の方法。