

【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18年1月19日(2006.1.19)

【公表番号】特表2005-511048(P2005-511048A)

【公表日】平成17年4月28日(2005.4.28)

【年通号数】公開・登録公報2005-017

【出願番号】特願2003-549521(P2003-549521)

【国際特許分類】

C 1 2 N 1/18 (2006.01)

A 2 1 D 8/04 (2006.01)

【F I】

C 1 2 N 1/18

A 2 1 D 8/04

【手続補正書】

【提出日】平成17年11月25日(2005.11.25)

【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】

24%～45%の酵母(酵母乾燥物含量に基づく。)を含む組成物であって、0.75%よりも多くの塩を含み、液体であり、10 未満で維持することによって生物学的に安定であることを特徴とする前記組成物。

【請求項2】

さらに、1種以上の処理助剤を含む請求項1記載の組成物。

【請求項3】

処理助剤が化学添加剤及び/又は酵素である、請求項2記載の組成物。

【請求項4】

化学添加剤が酸化剤、還元剤、乳化剤、胆汁酸塩からなる群から選択され、酵素がデンプン分解酵素、アラビノキシラン分解酵素、ヘミセルロース分解酵素、セルロース分解酵素、酸化酵素、脂肪質開裂酵素及びタンパク質分解酵素からなる群から選択される、請求項3記載の組成物。

【請求項5】

さらに、1種以上のゴムを含む請求項1～4のいずれか1項記載の組成物。

【請求項6】

以下の工程を含む請求項1～5のいずれか1項記載の組成物の製造方法：

- a) 3%～23%の酵母乾燥物含量の酵母懸濁液を調製する工程；
- b) 工程a)の酵母懸濁液を23%よりも多い酵母乾燥物含量の酵母組成物に濃縮する工程；
- c) 工程a)の際若しくは後又は工程b)の際に酵母懸濁液に、又は工程b)の際若しくは後に酵母組成物に、固体塩又は塩溶液を添加する工程；及び
- d) 工程c)の前、際又は後に、酵母懸濁液又は組成物を10 未満の温度に冷却する工程。

【請求項7】

1種以上の処理助剤を工程a)、b)若しくはc)のいずれかの際又は後に酵母組成物に添加する請求項6記載の方法。

【請求項 8】

クリーム酵母を得るために発酵工程を含み、さらに必要に応じて遠心分離工程及び洗浄工程を含んでいてもよい、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項記載の組成物の製造方法であって、以下の工程を含むことを特徴とする前記方法：

- a) 発酵ブロス又はクリーム酵母を膜濾過して濃縮細胞及び塩含有溶出物を得る工程、
- b) 工程 a) の塩含有溶出物を濃縮し、前記溶出物を工程 a) の濃縮細胞と混合する工程。

【請求項 9】

工程 a) 及び / 若しくは b) の際又は後に 1 種以上の処理助剤を酵母組成物に添加する請求項 8 記載の方法。

【請求項 10】

発酵中又は発酵後に塩又は塩溶液を発酵ブロスに添加する請求項 8 又は 9 記載の方法。

【請求項 11】

請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載の液体酵母組成物を添加することを特徴とする、公知の方法に準ずるドーの製造方法。

【請求項 12】

ドーが請求項 11 に記載の方法によって調製される、公知の方法によるドーからのベーカド製品を製造する方法。

【請求項 13】

24 ~ 45% の酵母（酵母乾燥物に基づく。）及び 0.75% よりも多い塩を含む液体酵母組成物を貯蔵する方法であって、前記酵母組成物を 10 未満の温度で維持することによる前記方法。

【請求項 14】

ドー及び / 又は前記ドーから作られるベーカド製品の製造のための 24 ~ 45% の酵母（酵母乾燥物に基づく。）及び 0.75% よりも多い塩を含む液体酵母組成物の使用。