

【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】令和7年1月21日(2025.1.21)

【国際公開番号】WO2023/277150

【出願番号】特願2023-532067(P2023-532067)

【国際特許分類】

A 2 3 L 5/00(2016.01)

A 2 3 L 5/20(2016.01)

C 1 2 G 3/04(2019.01)

C 1 2 C 11/11(2019.01)

A 2 3 L 11/65(2025.01)

A 2 3 L 2/52(2006.01)

C 1 2 C 5/02(2006.01)

A 2 3 L 27/10(2016.01)

A 2 3 L 27/00(2016.01)

10

【F I】

A 2 3 L 5/00 K

A 2 3 L 5/20

A 2 3 L 5/00 Z

C 1 2 G 3/04

C 1 2 C 11/11

A 2 3 L 11/65

A 2 3 L 2/00 F

A 2 3 L 2/52

C 1 2 C 5/02

A 2 3 L 27/10 A

A 2 3 L 27/00 D

20

【手続補正書】

30

【提出日】令和7年1月10日(2025.1.10)

【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】

プリン体を含む原材料に、キサンチンオキシダーゼ活性を有する食品用組成物を添加する工程(a)を有する、加工食品の製造方法。

40

【請求項2】

前記食品用組成物が有するキサンチンオキシダーゼ活性値が0.1U以上である、請求項1に記載の加工食品の製造方法。

【請求項3】

工程(a)と同時に、及び/又は、工程(a)の後に、ウリカーゼ活性を有する食品用組成物を添加する工程(a1)を有する、請求項1又は2に記載の加工食品の製造方法。

【請求項4】

前記食品用組成物が、食品用プリン体低減剤である、請求項1又は2に記載の加工食品の製造方法。

【請求項5】

50

前記加工食品が、キサンチンオキシダーゼ活性を0.1 U以上有する、請求項1又は2に記載の加工食品の製造方法。

【請求項6】

前記加工食品が、飲料である、請求項1又は2に記載の加工食品の製造方法。

【請求項7】

前記加工食品が、ビールテイスト飲料であって、下記工程(1)~(3)を有し、工程(a)を、工程(1)の前、工程(1)~(3)のいずれか1つ以上の工程と同時に、工程(1)~(3)から選ばれる2つの工程の間に、もしくは、工程(3)の後に少なくとも行う、請求項1又は2に記載の加工食品の製造方法。

・工程(1)：原材料に対して、糖化处理、煮沸処理、及び固形分除去処理の少なくとも1つの処理を行い、発酵前液を得る工程。

・工程(2)：工程(1)で得た発酵前液を冷却し、冷却発酵前液を得る工程。

・工程(3)：工程(2)で得た冷却発酵前液に酵母を添加してアルコール発酵を行う工程。

【請求項8】

請求項1又は2に記載の製造方法により製造された、加工食品。

【請求項9】

キサンチンオキシダーゼ活性を0.1 U以上有する、食品用組成物。

【請求項10】

キサンチンオキシダーゼ活性及びウリカーゼ活性の少なくとも一方を有する、食品用組成物。

【請求項11】

食品用プリン体低減剤である、請求項9又は10に記載の食品用組成物。

【請求項12】

加工食品の製造に用いる、請求項9又は10に記載の食品用組成物。

【請求項13】

尿酸含有加工食品の製造に用いる、請求項9又は10に記載の食品用組成物。

【請求項14】

請求項9又は10に記載の食品用組成物を、尿酸含有加工食品の製造に適用する、使用方法。

【請求項15】

加工食品の製造過程において、キサンチンオキシダーゼ活性を有する食品用組成物を添加して、キサンチンを尿酸に変化させることでプリン体の含有量を低減させる、加工食品のプリン体低減方法。

【請求項16】

加工食品の製造過程において、キサンチンオキシダーゼ活性を有する食品用組成物及びウリカーゼ活性を有する食品用組成物を添加して、キサンチンを尿酸とし、さらに尿酸をアラントインに変化させることでプリン体の含有量を低減させる、加工食品のプリン体低減方法。

10

20

30

40

50