

【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22年9月16日(2010.9.16)

【公表番号】特表2007-525994(P2007-525994A)

【公表日】平成19年9月13日(2007.9.13)

【年通号数】公開・登録公報2007-035

【出願番号】特願2007-501737(P2007-501737)

【国際特許分類】

A 2 3 L	1/22	(2006.01)
A 2 3 G	4/00	(2006.01)
A 6 1 K	8/65	(2006.01)
A 6 1 K	8/92	(2006.01)
A 6 1 K	8/34	(2006.01)
A 6 1 Q	13/00	(2006.01)
A 6 1 Q	11/00	(2006.01)

【F I】

A 2 3 L	1/22	C
A 2 3 G	3/30	
A 6 1 K	8/65	
A 6 1 K	8/92	
A 6 1 K	8/34	
A 6 1 Q	13/00	1 0 2
A 6 1 Q	11/00	

【誤訳訂正書】

【提出日】平成22年7月28日(2010.7.28)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

制御された遊離粒子を含む粒子組成物で、

フレーバー含有脂肪の分離した成分が、ゼラチンマトリックスに分散し、該粒子が、

0.1～40wt%のフレーバー；

10～70wt%のゼラチン；

トリグリセリド、脂肪酸のショ糖ポリエステル及びその組合せから選択される0.1～75wt%、好ましくは5～50wt%の脂肪で、
該脂肪の融点が少なくとも35

であり、

0.1～10wt%のガム、加工デンプン、セルロース誘導体及びそれらの混合物からなる群から選択されるフィルムを形成する炭水化物；及び1～30wt%の单糖類、二糖類、三糖類及びそれらの混合物から選択される炭水化物ラッギング物質；を含み、

該粒子が、50～1500μmの体積加重平均粒径を有することを特徴とする、粒子組成物。

【請求項2】

フレーバーの少なくとも90%が、分離した脂肪成分中で、均一に溶解又は分散していることを特徴とする、請求項1記載の組成物。

【請求項3】

炭水化物プラッギング物質が、グルコース、フルクトース、マルトース、スクロース、ラフィノース、キシリトール、ソルビトール及びそれらの混合物から選択されることを特徴とする、請求項 1 又は 2 記載の組成物。

【請求項 4】

ゼラチンが、10 ~ 300 のブルーム値であることを特徴とする、請求項 1 ~ 3 いずれかに記載の組成物。

【請求項 5】

硬化脂肪の融点が、少なくとも 38 であることを特徴とする、請求項 1 ~ 4 いずれかに記載の組成物。

【請求項 6】

フレーバーが、メントールフレーバー、ミントフレーバー、ユーカリフレーバー、及びそれらの混合物から選択されることを特徴とする、請求項 1 ~ 5 いずれかに記載の組成物。

【請求項 7】

組成物が、制御された遊離粒子の少なくとも 50 wt % を含むことを特徴とする、請求項 1 ~ 6 いずれかに記載の組成物。

【請求項 8】

制御された遊離粒子内に含まれるフレーバーと脂肪が、ゼラチンを含むマトリックスに封入された分離した成分であることを特徴とする、請求項 1 ~ 7 いずれかに記載の組成物。

【請求項 9】

フレーバー、ゼラチン、脂肪、フィルムを形成する炭水化物及びプラッギング物質の組合せが、粒子組成物の少なくとも 70 wt %、好ましくは少なくとも 80 wt % を構成することを特徴とする、請求項 1 ~ 8 いずれかに記載の組成物。

【請求項 10】

制御された遊離粒子が、フレーバー、ゼラチン、脂肪、フィルムを形成する炭水化物、プラッギング物質及び溶媒を含む溶液又は分散を押し出し若しくは噴霧乾燥することによって、又はコア粒子を前記溶液又は分散で流動床コーティングすることによって得られることを特徴とする、請求項 1 ~ 9 いずれかに記載の組成物。

【請求項 11】

制御された遊離粒子が、多糖類、ゼイン、シェラック、セルロース誘導体及びその組み合わせからなる群から選択される親水コロイドを少なくとも 50 wt % 含む外側コーティング層を含むことを特徴とする、請求項 1 ~ 9 いずれか記載の組成物。

【請求項 12】

$((\text{ブルーム数} / 150) + (\text{wt \% ゼラチン} / 30)) * (\text{wt \% 脂肪} / 10) \geq 1$
であることを特徴とする、請求項 1 ~ 11 いずれかに記載の組成物。

【請求項 13】

$((\text{ブルーム数} / 150) + (\text{wt \% ゼラチン} / 30)) * (\text{wt \% 脂肪} / 10) \leq 1$
であることを特徴とする、請求項 1 ~ 12 いずれかに記載の組成物。

【請求項 14】

請求項 12 記載の組成物を 5 ~ 70 wt % と、請求項 13 記載の組成物を 5 ~ 70 wt % とを含むことを特徴とする、フレーバー送達システム。

【請求項 15】

請求項 12 記載の組成物を 5 ~ 70 wt % と、液体フレーバーを 5 ~ 70 wt % とを含むことを特徴とする、フレーバー送達システム。

【請求項 16】

チューインガム又は歯磨き粉に、制御されたフレーバー遊離特徴を付加するための、請求項 1 ~ 13 いずれかに記載の粒子組成物又は請求項 14 又は 15 記載のフレーバー送達システムの使用。

【請求項 17】

請求項 1 ~ 13 いずれかに記載の粒子組成物又は請求項 14 又は 15 記載のフレーバー送達システムを 0.01 ~ 6 wt % 含むことを特徴とする、チューインガム又は歯磨き粉。

【誤訳訂正 2】**【訂正対象書類名】**明細書**【訂正対象項目名】**0034**【訂正方法】**変更**【訂正の内容】****【0034】**

粒子フレーバー組成物がさらに高融点脂肪を含むことは、本発明の必須要素である。本明細書を通じて使用される「脂肪(fat)」なる用語は、トリグリセリド、脂肪酸のショ糖ポリエステル及びそれらの組合せを包含する。本発明の高融点脂肪は、植物油及び／又は動物性脂肪を水素化、或いはそれらの油や脂肪から高融点画分を単離することによって得ることができる。例えば咀嚼中に、フレーバーが本粒子組成物から放出される瞬間は、口内温度で実質的に固体である脂肪をさらに用いることにより遅延させることができることを見い出した。その結果、さらに好ましい実施形態では、本粒子に含まれる脂肪の融点は、少なくとも35°であり、さらに好ましくは少なくとも38°、最も好ましくは少なくとも45°である。