

【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19年1月25日(2007.1.25)

【公表番号】特表2003-524386(P2003-524386A)

【公表日】平成15年8月19日(2003.8.19)

【出願番号】特願2000-585389(P2000-585389)

【国際特許分類】

C 1 2 N	9/20	(2006.01)
A 2 1 D	8/04	(2006.01)
A 2 3 C	17/02	(2006.01)
C 1 1 D	3/386	(2006.01)
C 1 2 N	1/15	(2006.01)
C 1 2 N	1/19	(2006.01)
C 1 2 N	1/21	(2006.01)
C 1 2 N	15/09	(2006.01)
C 1 2 N	5/10	(2006.01)

【F I】

C 1 2 N	9/20	
A 2 1 D	8/04	
A 2 3 C	17/02	
C 1 1 D	3/386	
C 1 2 N	1/15	
C 1 2 N	1/19	
C 1 2 N	1/21	
C 1 2 N	15/00	Z N A A
C 1 2 N	5/00	A

【手続補正書】

【提出日】平成18年11月29日(2006.11.29)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】 变更 E1E,D,A+G91G,A,S,T+N94N,D+D96D,G,F,W+E99E,K+G225G,R,K+G263Q,N+L264L,A,V+I265I,T,S+G266G,A,V,S,D,E+T267T,A,V+L269L,I,N,Qを含む、フミコラ ラヌジノサ(Humicola lanuginosa) の株DSM 4109から誘導された親リバーゼの変異体である脂質分解酵素。

【請求項2】 請求項1記載の脂質分解酵素をコードするDNA。

【請求項3】 請求項2記載のDNAを含むベクター。

【請求項4】 請求項2記載のDNAまたは請求項3記載のベクターを含む形質転換された宿主細胞。

【請求項5】 請求項1記載の脂質分解酵素を製造する方法であって、

a) 脂質分解酵素を発現するように、請求項4記載の細胞を培養し、そして

b) 脂質分解酵素を回収すること

を含む方法。

【請求項6】 前記a) 脂質分解酵素の発現が脂質分解酵素の分泌である、請求項5記載の方法。

【請求項 7】 生地または生地から製造される焼いた製品を製造する方法であって、請求項1記載の脂質分解酵素を生地に添加することを含む方法。

【請求項 8】 前記脂質分解酵素がホスホリパーゼ活性および／またはジガラクトシルジグリセリド活性を有する、請求項7記載の方法。

【請求項 9】 食用油中のリン脂質含量を減らすための方法であって、大部分のリン脂質を加水分解するように、油を請求項1記載の脂質分解酵素で処理し、そして加水分解されたリン脂質を含む水性相を油から分離することを含む方法。

【請求項 10】 リン脂質を含む炭水化物起源の水性溶液またはスラリーのろ過性を改善する方法であって、溶液またはスラリーを請求項1記載の脂質分解酵素で処理することを含む方法。

【請求項 11】 前記溶液またはスラリーがでん粉加水分解物又は小麦でん粉加水分解物を含む、請求項10記載の方法。

【請求項 12】 界面活性剤および請求項1記載の脂質分解酵素を含む洗剤組成物。

【請求項 13】 前記脂質分解酵素が、3より上のSLU対LUの比に相当する長鎖脂肪酸に対する特異性を有す、請求項12記載の洗剤組成物。

【請求項 14】 乳脂肪を含む食品のフレーバーを増加させる方法であって、遊離の脂肪酸を放出させるように、食品を請求項1記載の脂質分解酵素で処理することを含む方法。

【請求項 15】 前記脂質分解酵素が0.5より下、又は0.2より下、又は0.1より下のSLU対LUの比に相当する、短鎖脂肪酸に対する特異性を有する、請求項14記載の方法。