

【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】 変更 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パ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 D N A。

【請求項 3】 請求項 2 記載の D N A を含むベクター。

【請求項 4】 請求項 2 記載の D N A 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 S LU 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。