

【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 2 年 7 月 16 日 (2020.7.16)

【公開番号】特開 2018-201382 (P2018-201382A)
【公開日】平成 30 年 12 月 27 日 (2018.12.27)
【年通号数】公開・登録公報 2018-050
【出願番号】特願 2017-109325 (P2017-109325)
【国際特許分類】

A 2 3 C 20/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 C 20/00

【手続補正書】

【提出日】令和 2 年 5 月 29 日 (2020.5.29)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 0 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 9】

特表 2 0 1 3 - 5 0 3 6 0 4 号公報 (特許文献 3) には、乳酸菌を用いた乳製品の製造方法において、乳製品にはチーズが含まれることが記載され、また、発酵前に酵素を使用することが記載されている (例えば、この文献の特許請求の範囲)。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 2

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 2】

【特許文献 1】特表 2 0 0 7 - 5 2 7 2 1 3 号公報 (W O 2 0 0 5 / 0 0 2 3 6 1)

【特許文献 2】特開 2 0 0 9 - 2 9 6 9 7 2 号公報

【特許文献 3】特表 2 0 1 3 - 5 0 3 6 0 4 号公報 (W O 2 0 1 1 / 0 2 6 8 6 3)

【特許文献 4】特開 2 0 1 6 - 0 9 3 1 9 8 号公報

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 5 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 5 9】

評価試験

上記で得られた実施例 1 ~ 6 のチーズ風味素材 1 ~ 6 について、下記の様な風味評価試験を実施した。