

【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23年10月13日(2011.10.13)

【公表番号】特表2010-537631(P2010-537631A)

【公表日】平成22年12月9日(2010.12.9)

【年通号数】公開・登録公報2010-049

【出願番号】特願2010-522931(P2010-522931)

【国際特許分類】

A 2 1 D 8/04 (2006.01)

A 2 1 D 13/08 (2006.01)

A 2 1 D 2/36 (2006.01)

A 2 1 D 13/00 (2006.01)

【F I】

A 2 1 D 8/04

A 2 1 D 13/08

A 2 1 D 2/36

A 2 1 D 13/00

【手続補正書】

【提出日】平成23年8月25日(2011.8.25)

【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】

食用デンプンと単離されたバチルス・コアギュランス(*Bacillus coagulans*)菌とを含む、膨張させた焼き組成物。

【請求項2】

焼き組成物が、パン、ケーキ、パイ、タルト、ペストリー、キャンディーバー、エナジーバー、グラノーラバー、キッシュ、クッキー、およびペットの餌からなる群より選択される、請求項1記載の組成物。

【請求項3】

ケーキがマフィンである、請求項2記載の組成物。

【請求項4】

マフィンがブルーベリーブランマフィンである、請求項3記載の組成物。

【請求項5】

単離されたバチルス・コアギュランスが、焼き製品の0.01重量%~10重量%を占める、請求項1記載の組成物。

【請求項6】

単離されたバチルス・コアギュランスがバチルス・コアギュランスhammer株アクセシジョン番号ATCC 31284である、請求項1記載の組成物。

【請求項7】

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-30株(ATCC指定番号PTA-6086)である、請求項1記載の組成物。

【請求項8】

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-20株(ATCC指定番号PTA-6085)である、請求項1記載の組成物。

**【請求項 9】**

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-40株 (ATCC指定番号PTA-6087) である、請求項1記載の組成物。

**【請求項 10】**

単離されたバチルス・コアギュランスが芽胞の形態である、請求項1記載の組成物。

**【請求項 11】**

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞の形態である、請求項1記載の組成物。

**【請求項 12】**

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞と芽胞との混合物の形態である、請求項1記載の組成物。

**【請求項 13】**

以下の工程を含む、焼き製品を作製する方法：  
基礎的な混合物 (base mix) を含有する粉と水である液体部分とを提供する工程；  
前記基礎的な混合物を含有する粉と前記水と膨張剤とを混合してバッター (batter) またはドウ (dough) を形成する工程；

単離されたバチルス・コアギュランス菌を前記バッターまたはドウに適用する工程；および

焼き製品を調理するために前記バッターまたはドウを加熱する工程。

**【請求項 14】**

単離されたバチルス・コアギュランスがバチルス・コアギュランスhammer株アクセッション番号ATCC 31284である、請求項13記載の方法。

**【請求項 15】**

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-30株 (ATCC指定番号PTA-6086) である、請求項13記載の方法。

**【請求項 16】**

単離されたバチルス・コアギュランスが芽胞の形態である、請求項13記載の方法。

**【請求項 17】**

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞の形態である、請求項13記載の方法。

**【請求項 18】**

単離されたバチルス・コアギュランスが、焼き製品の1重量%～10重量%を占める、請求項13記載の方法。

**【請求項 19】**

以下の工程を含む、焼き製品を作製する方法：  
基礎的な混合物を含有する粉と水である液体部分とを提供する工程；  
前記基礎的な混合物を含有する粉と前記水と膨張剤とを混合してバッターまたはドウを形成する工程；

単離されたバチルス・コアギュランス菌を前記バッターまたはドウに混ぜ合わせる工程；  
および

焼き製品を調理するために前記バッターまたはドウを加熱する工程。

**【請求項 20】**

油、バター、ショートニング、人工脂質、合成脂肪、および脂肪代替物からなる群より選択される脂肪をさらに含む、請求項1記載の組成物。

**【請求項 21】**

砂糖、砂糖代替物、または人工甘味料をさらに含む、請求項1記載の組成物。

**【請求項 22】**

粉と膨張剤と単離されたバチルス・コアギュランス菌とを含む焼き製品用の乾燥混合物を含む、組成物。

**【請求項 23】**

膨張剤がイーストである、請求項22記載の組成物。

**【請求項 2 4】**

膨張剤がイーストである、請求項13または19記載の方法。

**【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 5

**【補正方法】**変更

**【補正の内容】**

**【0 0 1 5】**

引用した刊行物は参照により本明細書に組み入れられる。上述の一般的説明ならびに以下の詳細な説明および実施例はいずれも、例示的および説明的でしかなく、特許請求される本発明を制限するものではない。

**[請求項1001]**

食用デンプンと単離されたバチルス・コアギュランス (Bacillus coagulans) 菌との焼き組成物を含む組成物。

**[請求項1002]**

焼き組成物が、パン、ケーキ、パイ、タルト、ペストリー、キャンディーバー、エナジーバー、グラノーラバー、キッシュ、クッキー、およびペットの餌からなる群より選択される、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1003]**

ケーキがマフィンである、請求項1002記載の組成物。

**[請求項1004]**

マフィンがブルーベリープランマフィンである、請求項1003記載の組成物。

**[請求項1005]**

単離されたバチルス・コアギュランスが、焼き製品の0.01重量%～10重量%を占める、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1006]**

単離されたバチルス・コアギュランスがバチルス・コアギュランスhammer株アクセシジョン番号ATCC 31284である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1007]**

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-30株 (ATCC指定番号PTA-6086) である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1008]**

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-20株 (ATCC指定番号PTA-6085) である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1009]**

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-40株 (ATCC指定番号PTA-6087) である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1010]**

単離されたバチルス・コアギュランスが芽胞の形態である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1011]**

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞の形態である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1012]**

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞と芽胞との混合物の形態である、請求項1001記載の組成物。

**[請求項1013]**

以下の工程を含む、焼き製品を作製する方法：

基礎的な混合物 (base mix) を含有する粉と水である液体部分とを提供する工程；

前記基礎的な混合物を含有する粉と前記水とを混合してバッター (batter) またはドウ (dough) を形成する工程；

単離されたバチルス・コアギュランス菌を前記バッターまたはドウに適用する工程；および

焼き製品を調理するために前記バッターまたはドウを加熱する工程。

[請求項1014]

単離されたバチルス・コアギュランスがバチルス・コアギュランスhammer株アクセシジョン番号ATCC 31284である、請求項1013記載の方法。

[請求項1015]

単離されたバチルス・コアギュランスがGBI-30株 (ATCC指定番号PTA-6086)である、請求項1013記載の方法。

[請求項1016]

単離されたバチルス・コアギュランスが芽胞の形態である、請求項1013記載の方法。

[請求項1017]

単離されたバチルス・コアギュランスが栄養細胞の形態である、請求項1013記載の方法。

。

[請求項1018]

単離されたバチルス・コアギュランスが、焼き製品の1重量%～10重量%を占める、請求項1013記載の方法。

[請求項1019]

以下の工程を含む、焼き製品を作製する方法：

基礎的な混合物を含有する粉と水である液体部分とを提供する工程；

前記基礎的な混合物を含有する粉と前記水とを混合してバッターまたはドウを形成する工程；

単離されたバチルス・コアギュランス菌を前記バッターまたはドウに混ぜ合わせる工程；および

焼き製品を調理するために前記バッターまたはドウを加熱する工程。

[請求項1020]

油、バター、ショートニング、人工脂質、合成脂肪、および脂肪代替物からなる群より選択される脂肪をさらに含む、請求項1001記載の組成物。

[請求項1021]

砂糖、砂糖代替物、または人工甘味料をさらに含む、請求項1001記載の組成物。

[請求項1022]

粉と単離されたバチルス・コアギュランス菌とを含む焼き製品用の乾燥混合物を含む、組成物。