【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1月14日(2010.1.14)

【公表番号】特表2009-517031(P2009-517031A)
【公表日】平成21年4月30日(2009.4.30)
【年通号数】公開・登録公報2009-017
【出願番号】特願2008-542369(P2008-542369)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｇ　3/34　(2006.01)
Ａ２３Ｇ　3/48　(2006.01)
Ａ２３Ｇ　3/50　(2006.01)
Ａ２３Ｇ　4/00　(2006.01)
Ａ２３Ｌ　1/22　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｇ　3/00　１０１
Ａ２３Ｇ　3/00　１０４
Ａ２３Ｇ　3/30
Ａ２３Ｌ　1/22　１０１Ｚ
Ａ２３Ｌ　1/22　１０１Ａ

【手続補正書】
【提出日】平成21年11月16日(2009.11.16)
【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】
ベース組成物と甘味料組成物を含む糖菓であって、該甘味料組成物がレバウジオシドＡ組成物と甘み改善ポリオールを含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、レバウジオシドＡ及び他のステビオルグリコシド類を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約５０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有し、
前記レバウジオシドＡが、無水レバウジオシドＡ多型体、レバウジオシドＡ溶媒和物多型体、非結晶レバウジオシドＡ、又はこれらの組合せを含み、
前記レバウジオシドＡ組成物及びポリオールが、前記甘味料組成物内に重量比で約１：５０から約１：８００の範囲で存在する、糖菓。
【請求項２】
ベース組成物と甘味料組成物を含む糖菓であって、該甘味料組成物がレバウジオシドＡ組成物と甘み改善炭水化物を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、レバウジオシドＡ及び１つ又はそれ以上の他のステビオルグリコシド類を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約５０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有し、
前記レバウジオシドＡが、無水レバウジオシドＡ多型体、レバウジオシドＡ溶媒和物多型体、非結晶レバウジオシドＡ、又はこれらの組合せを含み、
前記炭水化物が、前記甘味料組成物内に約１，０００から約８０，０００ｐｐｍの量で

存在する、糖菓。
【請求項３】
ベース組成物と甘味料組成物を含む糖菓であって、該甘味料組成物がレバウジオシドＡ組成物と甘み改善アミノ酸を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、レバウジオシドＡ及び１つ又はそれ以上の他のステビオルグリコシド類を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約５０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有し、
前記レバウジオシドＡが、無水レバウジオシドＡ多型体、レバウジオシドＡ溶媒和物多型体、非結晶レバウジオシドＡ、又はこれらの組合せを含み、
前記アミノ酸が、前記甘味料組成物内に約１００から約２５，０００ｐｐｍの量で存在する、糖菓。
【請求項４】
ベース組成物と甘味料組成物を含む糖菓であって、前記甘味料組成物が、レバウジオシドＡ組成物並びに少なくとも１つの有機酸、少なくとも１つの無機酸、少なくとも１つの有機塩及び少なくとも１つの無機塩からなる群から選択される１つ又はそれ以上の甘み改善組成物を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、レバウジオシドＡ及び１つ又はそれ以上の他のステビオルグリコシド類を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約５０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有し、
前記レバウジオシドＡが、無水レバウジオシドＡ多型体、レバウジオシドＡ溶媒和物多型体、非結晶レバウジオシドＡ、又はこれらの組合せを含む、糖菓。
【請求項５】
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約８０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有する、請求項１－４いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項６】
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約１から約５重量％の量のレバウジオシドＢと、乾燥状態の重量で約１から約１０重量％の量のレバウジオシドＣと、乾燥状態の重量で約０．１から約４重量％の量のレバウジオシドＥと、乾燥状態の重量で約０．１から約４重量％の量のレバウジオシドＦと、乾燥状態の重量で約０．１から約４重量％の量のズルコシドＡと、乾燥状態の重量で約０．１から約４重量％の量のズルコシドＢと、乾燥状態の重量で約０．５から約１０重量％の量のステビオシドと、乾燥状態の重量で約０．１から約４重量％の量のステビオルビオシドとをさらに含む、請求項１－５いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項７】
前記レバウジオシドＡ組成物が、約３０％／５分より大きい溶解速度を有する、請求項１－５いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項８】
前記レバウジオシドＡ組成物及びポリオールが、前記甘味料組成物内に約１：７５から約１：１５０の範囲の重量比で存在する、請求項１、５－７いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項９】
前記レバウジオシドＡ組成物が、前記糖菓内に約１００から約３，０００ｐｐｍの量で存在する、請求項１－８いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項１０】
前記ポリオールが、前記糖菓内に約５，０００から約３５，０００ｐｐｍの量で存在する、請求項１、５－９いずれか１項に記載の糖菓。
【請求項１１】
前記ポリオールが、エリトリトール、マルチトール、マンニトール、ソルビトール、ラクチトール、キシリトール、イノシトール、イソマルト、プロピレングリコール、グリセ

ロール、又はこれらの組合せからなる群から選択される、請求項１、５－１０いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項１２】

炭水化物、ポリオール、アミノ酸およびそれらの対応する塩、ポリアミノ酸およびそれらの対応する塩、糖酸およびそれらの対応する塩、ヌクレオチド、有機酸、無機酸、有機酸塩及び有機塩基塩を含む有機塩、無機塩、苦み化合物、香味料、渋み化合物、ポリマー、タンパク質またはタンパク質加水分解物、界面活性剤、乳化剤、フラボノイド、アルコール、人工甘味料およびそれらの組み合わせから成る群から選択される少なくとも１つの他の甘み改善組成物をさらに含む、請求項１－１１いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項１３】

少なくとも１つの有機酸、少なくとも１つの無機酸、少なくとも１つの有機塩及び少なくとも１つの無機塩からなる群から選択される１つ又はそれ以上の甘み改善組成物をさらに含む、請求項１－３、５－１２いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項１４】

少なくとも１つの有機酸又は少なくとも１つの有機塩、又はこれらの組合せをさらに含む、請求項１－３、５－１２いずれか１項に記載の糖菓であって、

前記少なくとも１つの有機酸が、乳酸、クエン酸、リンゴ酸、酒石酸、アスコルビン酸及びこれらの組合せからなる群から選択され、

前記少なくとも１つの有機塩が、塩化コリン、グルコン酸ナトリウム、グルコン酸カリウム、塩酸グアニジン、塩酸アミロライド、塩酸グルコサミン、グルタミン酸モノナトリウム、アデノシン１リン酸、グルコン酸マグネシウム、酒石酸カリウム、酒石酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、クエン酸カリウム、乳酸ナトリウム、乳酸カリウム、リンゴ酸ナトリウム、リンゴ酸カリウム、及びこれらの組合せからなる群から選択される、糖菓。

【請求項１５】

少なくとも１つの無機塩又は少なくとも１つの無機酸、又はこれらの組合せをさらに含む、請求項１－３、５－１２いずれか１項に記載の糖菓であって、

前記少なくとも１つの無機塩が、カリウム塩、ナトリウム塩、カルシウム塩、マグネシウム塩、及びこれらの組合せからなる群から選択される、糖菓。

【請求項１６】

少なくとも１つの有機酸又は少なくとも１つの有機塩、少なくとも１つの無機塩、及び少なくとも１つの無機酸をさらに含む請求項１－３、５－１２いずれか１項に記載の糖菓であって、

前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機酸又は少なくとも１つの有機塩の総量が、前記糖菓の約１０から約５，０００ｐｐｍの量であって、前記少なくとも１つの有機酸が、乳酸、クエン酸、リンゴ酸、酒石酸、アスコルビン酸及びこれらの組合せからなる群から選択され、前記少なくとも１つの有機塩が、塩化コリン、グルコン酸ナトリウム、グルコン酸カリウム、塩酸グアニジン、塩酸アミロライド、塩酸グルコサミン、グルタミン酸モノナトリウム、アデノシン１リン酸、グルコン酸マグネシウム、酒石酸カリウム、酒石酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、クエン酸カリウム、乳酸ナトリウム、乳酸カリウム、リンゴ酸ナトリウム、リンゴ酸カリウム、及びこれらの組合せからなる群から選択され、

前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機塩の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量であって、前記少なくとも１つの無機塩が、カリウム塩、ナトリウム塩、カルシウム塩及びマグネシウム塩からなる群から選択され、

前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機酸の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量である、糖菓。

【請求項１７】

少なくとも１つの有機酸、少なくとも１つの無機酸、少なくとも１つの有機塩及び少なくとも１つの無機塩とをさらに含む請求項１－３、５－１２いずれか１項に記載の糖菓であって、

前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機酸の総量が、前記糖菓の約１０から約５，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機塩の総量が、前記糖菓の約２０から約１０，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機酸の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機塩の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量である、糖菓。

【請求項１８】

前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機酸が、前記糖菓の約４０から約２５０ｐｐｍの量の乳酸、前記糖菓の約１５０から約４６０ｐｐｍの量のクエン酸、前記糖菓の約１５０から約４６０ｐｐｍの量のリンゴ酸及び前記糖菓の約１５０から約４６０ｐｐｍの量の酒石酸を含み、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機塩が、前記糖菓の約５０から約３５０ｐｐｍの量であり、前記少なくとも１つの有機塩が塩化コリン、グルコン酸ナトリウム、グルコン酸カリウム、塩酸グアニジン、塩酸アミロライド、塩酸グルコサミン、グルタミン酸モノナトリウム、アデノシン１リン酸、グルコン酸マグネシウム、酒石酸カリウム、酒石酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、クエン酸カリウム、乳酸ナトリウム、乳酸カリウム、リンゴ酸ナトリウム、リンゴ酸カリウム、及びその組合せからなる群から選択され、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機塩が、前記糖菓の約５０から約２５０ｐｐｍの量のカリウム塩、ナトリウム塩、カルシウム塩、マグネシウム塩、又はこれらの組合せを含む、請求項１７に記載の組成物。

【請求項１９】

前記糖菓内に、少なくとも１つのアミノ酸をさらに前記糖菓の約１００から約２５，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１、２、４－１８いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項２０】

前記少なくとも１つのアミノ酸が、アラニン、イソロイシン、グリシン又はこれらの組合せを含む、請求項１９に記載の糖菓。

【請求項２１】

少なくとも１つの有機酸又は少なくとも１つの有機塩、少なくとも１つの無機塩、少なくとも１つの無機酸及び少なくとも１つのアミノ酸をさらに含む請求項１、２、４－１２いずれか１項に記載の糖菓であって、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの有機酸又は少なくとも１つの有機塩の総量が、前記糖菓の約１０から約５，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機酸の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つの無機塩の総量が、前記糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量であり、
前記糖菓内に存在する前記少なくとも１つのアミノ酸の総量が、前記糖菓の約１００から約２５，０００ｐｐｍの量である、糖菓。

【請求項２２】

前記レバウジオシドＡ組成物が１０重量％のショ糖水溶液と等しい最大甘み強度を与えるのに十分な量で前記甘味料組成物の水溶液中に存在する場合に、前記1つ又はそれ以上の甘み改善組成物が、前記水溶液に１０ミリオスモル／Ｌから５００ミリオスモル／Ｌのオスモル濃度を与えるのに有効な量だけ、前記甘味料組成物内に存在する、請求項１－２１いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項２３】

前記糖菓内に、少なくとも１つの炭水化物をさらに前記糖菓の約１，０００から約１００，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１、３－２２いずれか１項に記載の糖菓。

【請求項２４】
前記糖菓内に、少なくとも１つのポリマーをさらに前記糖菓の約３０から約２，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１－２３いずれか1項に記載の糖菓。
【請求項２５】
前記糖菓内に、少なくとも１つの界面活性剤をさらに前記糖菓の約１から約５，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１－２４いずれか1項に記載の糖菓。
【請求項２６】
前記糖菓内に、少なくとも１つのポリアミノ酸をさらに前記糖菓の約３０から約２，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１、２、４－２５いずれか1項に記載の糖菓。
【請求項２７】
前記糖菓内に、少なくとも１つのフラボノイドをさらに前記糖菓の約０．１から約１，０００ｐｐｍの量で含む、請求項１－２６いずれか1項に記載の糖菓。
【請求項２８】
ベース組成物と甘味料組成物とを含む糖菓であって、前記甘味料組成物が、実質的に、レバウジオシドＡ組成物、ポリオール、並びに、少なくとも１つの有機酸、少なくとも１つの有機塩、少なくとも１つの無機酸及び少なくとも１つの無機塩からなる群から選択される1つ又はそれ以上の甘み改善組成物からなり、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約８０重量％レバウジオシドＡより高い純度を有し、
前記ポリオールが、前記糖菓内に該糖菓の約５，０００から約３５，０００ｐｐｍの量で存在し、
前記レバウジオシドＡ及びポリオールが、前記糖菓内に約１：５０から約１：３００の範囲の重量比で存在し、
前記少なくとも１つの有機酸が、前記糖菓内に該糖菓の約１０から約５，０００ｐｐｍの量で存在し、
前記少なくとも１つの有機塩が、前記糖菓内に該糖菓の約２０から約１０，０００ｐｐｍの量で存在し、
前記少なくとも１つの無機酸が、前記糖菓に該糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量で存在し、
前記少なくとも１つの無機塩が、前記糖菓内に該糖菓の約２５から約５，０００ｐｐｍの量で存在する、組成物。
【請求項２９】
より砂糖に似た経時的プロファイル、より砂糖に似た香味プロファイル、又はその両方を糖菓に与えるための方法であって、ベース組成物とレバウジオシドＡ組成物を含む甘味料組成物をポリオールと混合する工程を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、レバウジオシドＡ及び他のステビオルグリコシド類を含み、
前記レバウジオシドＡ組成物が、乾燥状態の重量で約５０重量％から約９９．５重量％レバウジオシドＡである純度を有し、
前記レバウジオシドＡが、無水レバウジオシドＡ多型体、レバウジオシドＡ溶媒和物多型体、非結晶レバウジオシドＡ、又はこれらの組合せを含み、
前記レバウジオシドＡ組成物及びポリオールが、前記甘味料組成物内に重量比で約１：５０から約１：８００の範囲で存在する、方法。
【請求項３０】
前記ベース組成物が、粉、イースト、水、塩、バター、卵、乳、粉乳、酒、ゼラチン、ナッツ、チョコレート、クエン酸、酒石酸、フマル酸、天然香味料、人工香味料、着色剤、ポリオール、ソルビトール、イソマルト、マルチトール、ラクチトール、リンゴ酸、ステアリン酸マグネシウム、レシチン、水素添加グルコース・シロップ、グリセリン、天然または人工のガム、デンプン等、又はそれらの組み合わせを含む、請求項１－２８いずれか１項に記載の糖菓又は請求項２９に記載の方法。

【請求項３１】
バルク甘味料を更に含む、請求項１－２８、３０いずれか１項に記載の糖菓又は請求項２９－３０いずれか１項に記載の方法。
【請求項３２】
前記ベース組成物が、前記糖菓の約０．１から約９９重量パーセントの範囲の量で前記糖菓内に存在する、請求項１－２８、３０、３１いずれか１項に記載の糖菓又は請求項２９－３１いずれか１項に記載の方法。
【請求項３３】
前記甘味料組成物が、前記糖菓の約５０ｐｐｍから約３，０００ｐｐｍの範囲の量で前記糖菓内に存在する、請求項１－２８、３０－３２いずれか１項に記載の糖菓又は請求項２９－３２いずれか１項に記載の方法。