

【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28年1月28日(2016.1.28)

【公表番号】特表2015-501649(P2015-501649A)

【公表日】平成27年1月19日(2015.1.19)

【年通号数】公開・登録公報2015-004

【出願番号】特願2014-546560(P2014-546560)

【国際特許分類】

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

A 6 1 K 47/36 (2006.01)

A 6 1 K 47/46 (2006.01)

A 6 1 P 1/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 B

A 2 3 L 1/30 Z

A 6 1 K 47/36

A 6 1 K 47/46

A 6 1 P 1/00

【手続補正書】

【提出日】平成27年12月2日(2015.12.2)

【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】

栄養組成物と、栄養組成物の伸長粘度を増加することが可能な食品用ポリマーとを含み、
少なくとも 6 のトルートン比を含む、栄養製品。

【請求項 2】

トルートン比が、10 である、請求項 1 に記載の栄養製品。

【請求項 3】

栄養製品の伸長粘度が、 $100\text{ mPa}\cdot\text{s}$ を超える、請求項 1 又は 2 に記載の栄養製品。

【請求項 4】

食品用ポリマーが、植物抽出ガム、植物由来粘液、及びこれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項 1～3 のいずれか一項に記載の栄養製品。

【請求項 5】

植物抽出ガムが、オクラガム、コンニャクマンナン、タラガム、ローカストビーンガム、グアーガム、コロハガム、タマリンドガム、カシヤガム、アカシアガム、ガティガム、ペクチン、セルロース系化合物、トラガカントガム、カラヤガム、又はこれらの任意の組み合わせからなる群から選択される、請求項 4 に記載の栄養製品。

【請求項 6】

植物由来粘液が、キウイフルーツ粘液、サボテン粘液、オオバコ粘液、ゼニアオイ粘液、亜麻仁粘液、ウスベニタチアオイ粘液、ヘラオオバコ粘液、モウズイカ粘液、セトラリア粘液、又はこれらの組み合わせからなる群から選択される、請求項 4 又は 5 に記載の栄養製品。

【請求項 7】

食品用ポリマーが、オクラガム及び／若しくはキウイフルーツ粘液、又はこれらの組み合わせから選択される、請求項 1～6 のいずれか一項に記載の栄養製品。

【請求項 8】

キウイフルーツ粘液が、キウイフルーツの果柄の髄に由来する、請求項 6 又は 7 に記載の栄養製品。

【請求項 9】

剛体粒子をさらに含み、

剛体粒子が、1～100マイクロメートルの大きさを有し；且つ／又は

剛体粒子が、5～80vol%の量で含まれ；且つ／又は

剛体粒子が、スクロース結晶、ココア粒子、微結晶セルロース粒子、デンプン及び化工デンプン顆粒、タンパク質粒子並びにこれらの任意の組み合わせからなる群から選択される、

請求項 1～8 のいずれか一項に記載の栄養製品。

【請求項 10】

アカシアガム、グルカン、アラビノガラクトン、グルカン、デキストラン、フラクトオリゴ糖、フコシルラクトース、ガラクトオリゴ糖、ガラクトマンナン、ゲンチオオリゴ糖、グルコオリゴ糖、グアーガム、イヌリン、イソマルトオリゴ糖、ラクトネオテトラオース、ラクトスクロース、ラクチュロース、レバン、マルトデキストリン、ミルクオリゴ糖、部分加水分解グアーガム、ペクチン由来オリゴ糖、難消化性デンプン、老化デンプン、シアロオリゴ糖、シアリルラクトース、ダイズオリゴ糖、糖アルコール、キシロオリゴ糖、これらの加水分解物、及びこれらの組み合わせからなる群から選択されるプレバイオティク、及び／又は

アエロコッカス、アスペルギルス、バクテロイデス、ビフィドバクテリウム、カンジダ、クロストリジウム、デバロマイセス、エンテロコッカス、フソバクテリウム、ラクトバチルス、ラクトコッカス、ロイコノストック、メリッソコッカス、マイクロコッカス、ムコール、オエノコッカス、ペディオコッカス、ペニシリウム、ペプトストレプトコッカス、ピキア、プロピオニバクテリウム、シュードカテニユレイタム、リゾプス、サッカロミセス、スタフィロコッカス、ストレプトコッカス、トルロブシス、ウェイセラ、及びこれらの組み合わせからなる群から選択されるプロバイオティク、及び／又は

アラニン、アルギニン、アスパラギン、アスパラギン酸塩、シトルリン、システイン、グルタミン酸塩、グルタミン、グリシン、ヒスチジン、ヒドロキシプロリン、ヒドロキシセリン、ヒドロキシチロシン、ヒドロキシリジン、イソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、プロリン、セリン、タウリン、トレオニン、トリプトファン、チロシン、バリン、及びこれらの組み合わせからなる群から選択されるアミノ酸、及び／又は

ドコサヘキサエン酸、エイコサペンタエン酸、及びこれらの組み合わせからなる群から選択される脂肪酸、及び／又は

フラバノイド、連結フェノール化合物、ポリフェノール化合物、テルペノイド、アルカロイド、硫黄含有化合物、及びこれらの組み合わせからなる群から選択される植物栄養素、及び／又は

アスタキサンチン、カロテノイド、コエンザイムQ10（「CoQ10」）、フラボノイド、グルタチオンゴジ（ウルフベリー）、ヘスペリジン、ラクトウルフベリー、リグナン、ルテイン、リコペン、ポリフェノール、セレン、ビタミンA、ビタミンC、ビタミンE、ゼアキサンチン、及びこれらの組み合わせからなる群から選択される抗酸化剤、をさらに含む、請求項 1～9 のいずれか一項に記載の栄養製品。

【請求項 11】

医薬製剤、栄養製剤、栄養補助食品、機能性食品、及び飲料製品、並びにこれらの組み合わせからなる群から選択される投与形態である、請求項 1～10 のいずれか一項に記載の栄養製品。

【請求項 1 2】

栄養組成物を用意するステップと、
食品用ポリマーを、栄養組成物に添加して、少なくとも6のトルートン比を有する栄養製品を形成するステップと
を含む、栄養製品の作製方法。

【請求項 1 3】

栄養製品が、請求項 1 ~ 1 1 のいずれか一項に記載の栄養製品である、請求項 1 2 に記載の方法。

【請求項 1 4】

栄養製品の粘着性を改善する方法であって、
栄養組成物に、栄養製品が消費される間に破壊されないように栄養組成物の粘着性を改善することが可能な食品用ポリマーを添加して、栄養製品を形成するステップを含む、方法。

【請求項 1 5】

食塊の安全な嚥下を促進するための方法であって、
栄養組成物に、栄養製品が消費される間に破壊されないように栄養組成物の粘着性を改善することが可能な食品用ポリマーを添加して、栄養製品を形成するステップと、
栄養製品を、食塊の安全な嚥下を必要とする患者に投与するステップと
を含む、方法。

【請求項 1 6】

嚥下障害を有する患者を治療するための方法であって、
嚥下障害の治療を必要とする患者に、栄養組成物と食品用ポリマーとを含み、少なくとも6のトルートン比を有する栄養製品を投与するステップ
を含む、方法。

【請求項 1 7】

栄養製品が、請求項 1 ~ 1 1 のいずれか一項に記載の栄養製品である、請求項 1 4 ~ 1 6 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 1 8】

嚥下障害が、易感染性唾液分泌及び / 又は嚥下困難である、請求項 1 6 に記載の方法。