

【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1年9月5日(2019.9.5)

【公開番号】特開2018-42507(P2018-42507A)

【公開日】平成30年3月22日(2018.3.22)

【年通号数】公開・登録公報2018-011

【出願番号】特願2016-180079(P2016-180079)

【国際特許分類】

C 1 2 N	1/20	(2006.01)
A 2 3 L	33/135	(2016.01)
A 2 3 L	11/20	(2016.01)
A 6 1 K	35/744	(2015.01)
A 6 1 P	1/14	(2006.01)
A 6 1 P	1/10	(2006.01)
A 6 1 P	37/02	(2006.01)
A 6 1 P	1/00	(2006.01)
C 1 2 N	15/09	(2006.01)
C 1 2 R	1/01	(2006.01)

【F I】

C 1 2 N	1/20	A
A 2 3 L	33/135	Z N A
A 2 3 L	11/20	1 0 9
A 6 1 K	35/744	
A 6 1 P	1/14	
A 6 1 P	1/10	
A 6 1 P	37/02	
A 6 1 P	1/00	
C 1 2 N	15/00	A
C 1 2 N	1/20	A
C 1 2 R	1:01	

【手続補正書】

【提出日】令和1年7月25日(2019.7.25)

【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】

最少培地にシュクロースまたはガラクトースから選択される糖源を添加した培地上で初発生菌数を 10^7 c f u / m l ~ 3×10^7 c f u / m l の範囲に設定して30で培養したときに、6.5時間後の増殖速度がヒト由来の基準菌株(エンテロコッカス・フェカリスM A F F 4 0 0 5 0 5)と比較して1.4倍以上増加しているエンテロコッカス属乳酸菌。

【請求項2】

前記糖源がシュクロースである場合の増殖速度が基準菌株の4倍以上増加する請求項1に記載のエンテロコッカス属乳酸菌。

【請求項3】

エンテロコッカス・フェカリス菌である請求項 1 または請求項 2 に記載のエンテロコッカス属乳酸菌。

【請求項 4】

エンテロコッカス・フェカリス (*Enterococcus faecalis*) NITE P - 02336。

【請求項 5】

エンテロコッカス・フェカリス (*Enterococcus faecalis*) NITE P - 02316。

【請求項 6】

エンテロコッカス・フェカリス (*Enterococcus faecalis*) NITE P - 02317。

【請求項 7】

乳酸菌および / またはその死菌体を 1 g あたり 2×10^9 個以上含む豆味噌であって、請求項 1 ないし請求項 6 のいずれか一項に記載のエンテロコッカス属乳酸菌を含む豆味噌。

【請求項 8】

前記乳酸菌が、標準寒天培地で生育したコロニーを無作為に選択した場合に、請求項 1 ないし請求項 6 のいずれか一項に記載のエンテロコッカス属乳酸菌を 80 % 以上含む請求項 7 に記載の豆味噌。

【請求項 9】

前記乳酸菌および / またはその死菌体が、エンテロコッカス属に属しない乳酸菌を含む請求項 7 または請求項 8 に記載の豆味噌。

【請求項 10】

喫食時の乳酸量が 0.055 w / w % 以下である請求項 7 ないし請求項 9 のいずれか一項に記載の豆味噌。

【請求項 11】

製造工程において、請求項 1 ないし請求項 6 のいずれか一項に記載の非ヒト由来のエンテロコッカス属乳酸菌を培養することを含む豆味噌の製造方法。

【請求項 12】

さらに、エンテロコッカス属に属しない乳酸菌を培養する工程を含む請求項 11 に記載の豆味噌の製造方法。