

【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27年3月12日(2015.3.12)

【公表番号】特表2014-509871(P2014-509871A)

【公表日】平成26年4月24日(2014.4.24)

【年通号数】公開・登録公報2014-021

【出願番号】特願2014-503169(P2014-503169)

【国際特許分類】

C 1 2 N	1/20	(2006.01)
A 2 3 C	9/123	(2006.01)
A 2 3 C	19/032	(2006.01)
C 1 2 P	7/04	(2006.01)
C 1 2 R	1/225	(2006.01)

【F I】

C 1 2 N	1/20	A
A 2 3 C	9/123	
A 2 3 C	19/032	
C 1 2 P	7/04	
C 1 2 N	1/20	A
C 1 2 R	1:225	

【手続補正書】

【提出日】平成27年1月23日(2015.1.23)

【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】

スターーター培養物及びラクトバチルス・ラムノサス(*Lactobacillus rhamnosus*)菌株を含む乳製品を調製するために適切な組成物であって、前記ラクトバチルス・ラムノサス(*Lactobacillus rhamnosus*)菌株が、受託番号DSM24616としてドイツ微生物・培養細胞コレクション(DSMZ)に寄託されたラクトバチルス・ラムノサス(*Lactobacillus rhamnosus*)CHCC12697、又はその変異体菌株であり、前記変異体菌株が、出発材料として前記寄託された菌株を用いることにより得られ、前記変異体菌株が、ジアセチル生成に関して母菌株と同じか又は改良された性質を有する、組成物。

【請求項2】

前記スターーター培養物が、好熱性スターーター培養物である、請求項1に記載の組成物。

【請求項3】

前記スターーター培養物が、ラクトコッカス(*Lactococcus*)、ストレプトコッカス(*Streptococcus*)及びラクトバチルス(*Lactobacillus*)属から成る群から選択される、請求項2に記載の組成物。

【請求項4】

乳製品の調製のための請求項1～3の何れか1項に記載の組成物の使用。

【請求項5】

前記乳製品が、発酵乳製品である、請求項4に記載の使用。

【請求項6】

前記発酵乳製品が、ヨーグルトである、請求項5に記載の使用。

【請求項 7】

前記乳製品が、チーズである、請求項 4 に記載の使用。

【請求項 8】

前記乳製品が、少なくとも 0.75 ppm のジアセチルを含む、請求項 4 ~ 7 の何れか 1 項に記載の使用。

【請求項 9】

前記乳製品が、少なくとも 1.5 ppm のジアセチルを含む、請求項 8 に記載の使用。

【請求項 10】

乳製品の製造方法であって、以下のステップ：

- a) 請求項 1 ~ 3 の何れか 1 項に記載の組成物で乳基質を接種し；
- b) 前記乳基質を発酵し；
- c) 任意により、前記乳基質に追加の微生物及び/又は添加剤を添加し；
- d) 任意により、前記乳基質を後処理し；及び
- e) 任意により、前記乳製品を充填する、

ことを含む、方法。

【請求項 11】

ステップ b) が、35 以上の温度で前記乳基質を発酵することを含む、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 12】

受託番号DSM24616としてドイツ微生物・培養細胞コレクション (DSMZ) に寄託されたラクトバチルス・ラムノサス (*Lactobacillus rhamnosus*) CHCC12697 菌株、又は出発材料として前記寄託された菌株を用いることにより得られ、そしてジアセチル生成に関して 母菌 株と同じか又は改良された性質を有するその変異体菌株。