

【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1月22日(2015.1.22)

【公開番号】特開2014-138620(P2014-138620A)
 【公開日】平成26年7月31日(2014.7.31)
 【年通号数】公開・登録公報2014-041
 【出願番号】特願2014-93851(P2014-93851)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 1/30 (2006.01)
 C 1 2 N 1/12 (2006.01)
 A 2 3 K 1/16 (2006.01)
 C 1 2 N 15/09 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/30 B
 C 1 2 N 1/12 Z N A C
 A 2 3 K 1/16 3 0 1 H
 A 2 3 K 1/16 3 0 4 C
 C 1 2 N 15/00 A

【手続補正書】
 【提出日】平成26年11月28日(2014.11.28)

【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】

(i) 少なくとも0.5% w/wの微細藻類粉を含んでなる食品成分組成物であって、該微細藻類粉は、乾燥重量で少なくとも16%のトリグリセリド油を含んでなる粉末形態の細胞を含有する、乾燥微細藻類バイオマスを含んでなり、該バイオマスは、200 ppm未満のクロロフィル含量を有し、そして従属栄養的に光の非存在下での糖類上で成長したクロレラ・プロトセコイデス(Chlorella protothecoides)に由来し、低温殺菌されている、食品成分組成物、および

(ii) 食用液体を含んでなる、食品。

【請求項2】
前記細胞が分解されている、請求項1に記載の食品。

【請求項3】
(i) 少なくとも0.5% w/wの微細藻類粉を含んでなる食品成分組成物であって、該微細藻類粉は、乾燥重量で少なくとも16%のトリグリセリド油を含んでなる粉末形態の主にはまたは完全に分解した細胞を含有する、乾燥微細藻類バイオマスを含んでなり、該バイオマスは、200 ppm未満のクロロフィル含量を有し、そして従属栄養的に光の非存在下での糖類上で成長した、配列番号27と75%以上の配列同一性を有する23S rRNAを有する微細藻類に由来し、低温殺菌されている、食品成分組成物、および

(ii) 食用液体を含んでなる、食品。

【請求項4】
前記バイオマスが100 ppm未満のクロロフィル含量を有する、請求項1~3のいずれ

れか 1 項に記載の食品。

【請求項 5】

細胞分解が、70%を超える細胞破壊をもたらす、請求項 2 または 3 に記載の食品。

【請求項 6】

細胞分解が、80%を超える細胞破壊をもたらす、請求項 5 に記載の食品。

【請求項 7】

細胞分解が、90%を超える細胞破壊をもたらす、請求項 5 に記載の食品。

【請求項 8】

細胞分解が、約 100%の細胞破壊をもたらす、請求項 5 に記載の食品。

【請求項 9】

前記トリグリセリド油の 5 重量%未満がドコサヘキサ酸 (DHA) (22:6) である、請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 10】

前記トリグリセリド油の少なくとも 50 重量%が 18:1 脂質であってグリセロ脂質形態で含有される、請求項 9 に記載の食品。

【請求項 11】

前記トリグリセリド油の

a. 2%未満が 14:0 ;

b. 13 ~ 16%が 16:0 ;

c. 1 ~ 4%が 18:0 ;

d. 64 ~ 70%が 18:1 ;

e. 10 ~ 16%が 18:2 ;

f. 0.5 ~ 2.5%が 18:3 ;

g. 2%未満が炭素鎖長 20 以上の油

である、請求項 10 に記載の食品。

【請求項 12】

前記粉が、それが由来する株と比較して色素産生性が低下している色彩突然変異体である藻類に由来する、請求項 1 ~ 11 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 13】

前記粉が緑色または黄色の色素沈着を欠いている、請求項 12 に記載の食品。

【請求項 14】

前記粉が、超微粉碎されているか、または 100 μm 未満の平均粒度を有する、請求項 1 ~ 13 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 15】

前記粉が 20 ~ 70 $\mu\text{g} / \text{g}$ のルテインをはじめとする、20 ~ 115 $\mu\text{g} / \text{g}$ の総カロチノイドを有する、請求項 1 ~ 14 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 16】

前記食品成分組成物が乾燥卵製品を含み、前記乾燥卵製品は、乾燥全卵、乾燥卵白、または乾燥卵黄を含む、請求項 1 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 17】

前記食品成分組成物が、粉末卵製品、スクランブルエッグ製品、パンケーキミックスまたはワッフルミックスである、請求項 16 に記載の食品。

【請求項 18】

バイクド製品、パン、穀物、クラッカーまたはパスタである、請求項 1 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 19】

前記食品が飲料であり、前記食用液体は豆乳、ライスマルクまたはアーモンドミルクである、請求項 1 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 20】

前記飲料がヨーグルトである、請求項 1 ~ 15 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 1】

前記食品が菜食主義者用肉代用品である、請求項 1 ~ 1 5 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 2】

前記食品が無グルテンバイクド製品である、請求項 1 ~ 1 5 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 3】

抗酸化剤をさらに含んでなる、請求項 1 ~ 2 2 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 4】

(i) (a) 乾燥重量で少なくとも 1 0 % のトリグリセリド油を含んでなる主に無処置の細胞を含んでなる少なくとも 0 . 5 % w / w の微細藻類バイオマスであって、該バイオマスは、少なくとも 3 0 重量 % のタンパク質を含んでなり、2 0 0 p p m 未満のクロロフィル含量を有し、そして従属栄養的に光の非存在下での糖類上で成長したクロレラ・プロトセコイデス (*Chlorella protothecoides*) に由来し、低温殺菌されている、微細藻類バイオマス、および

(b) 少なくとも 1 つのその他の食用成分

を含んでなる食品成分組成物、ならびに

(i i) 食用液体

を含んでなる、食品。

【請求項 2 5】

(i) (a) 乾燥重量で少なくとも 1 0 % のトリグリセリド油を含んでなる主に無処置の細胞を含んでなる少なくとも 0 . 5 % w / w の微細藻類バイオマスであって、該バイオマスは、2 0 0 p p m 未満のクロロフィル含量を有し、そして従属栄養的に光の非存在下での糖類上で成長した、配列番号 2 7 に 7 5 % 以上の配列同一性を有する 2 3 S r R N A を有する微細藻類に由来し、低温殺菌されている、微細藻類バイオマス、および

(b) 少なくとも 1 つのその他の食用成分

を含んでなる食品成分組成物、ならびに

(i i) 食用液体

を含んでなる、食品。

【請求項 2 6】

前記バイオマスが少なくとも 3 0 重量 % のタンパク質を含んでなる、請求項 2 5 に記載の食品。

【請求項 2 7】

前記バイオマスが 1 0 0 p p m 未満のクロロフィル含量を有する、請求項 2 4 ~ 2 6 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 8】

前記食品が飲料である、請求項 2 4 ~ 2 7 のいずれか 1 項に記載の食品。

【請求項 2 9】

前記食品が肉類似食品または栄養バーである、請求項 2 4 ~ 2 7 のいずれか 1 項に記載の食品。