

【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29年12月21日(2017.12.21)

【公表番号】特表2017-500891(P2017-500891A)

【公表日】平成29年1月12日(2017.1.12)

【年通号数】公開・登録公報2017-002

【出願番号】特願2016-559516(P2016-559516)

【国際特許分類】

A 2 3 K 50/40 (2016.01)

A 2 3 K 20/174 (2016.01)

A 2 3 K 20/20 (2016.01)

【F I】

A 2 3 K 50/40

A 2 3 K 20/174

A 2 3 K 20/20

【誤訳訂正書】

【提出日】平成29年11月9日(2017.11.9)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】特許請求の範囲

【訂正対象項目名】全文

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

ドッグフード食味エンハンサー組成物であって、

・組成物の全質量に基づいて少なくとも0.01質量%の、アスコルビン酸、その異性体、その誘導体、その塩、並びにこれらの組合せから成る群より選択される少なくとも一つの化合物；及び、

・水、炭水化物、微生物タンパク質、野菜または植物のタンパク質、動物性タンパク質、脂肪、並びに無機又は有機化合物から選択される、前記化合物のための少なくとも1つの適切な食品担体；及び／または

・一つ以上の食味エンハンサー組成物の成分及び／または一つ以上の食味エンハンサーを含み、

前記食味エンハンサー組成物の成分及び／または一つ以上の食味エンハンサーが、動物消化物、タンパク質、ペプチド、アミノ酸、炭水化物、脂肪又は脂質、栄養素、抗酸化剤、防腐剤、界面活性剤、構造化剤、及びメイラード反応生成物から選択される、

ドッグフード食味エンハンサー組成物。

【請求項2】

ドッグフードの食味を向上させる方法であって、

a) 請求項1に規定される食味エンハンサー組成物を提供する工程；

c) 前記の任意に熱処理した食味エンハンサー組成物をドッグフード調製物に添加する工程；及び

d) 特に前記食味エンハンサー組成物を含まない前記ドッグフードと比較して、向上した食味を有するペットフードを得る工程；

を含む方法。

【請求項3】

前記工程a)と工程c)との間に、b)前記食味エンハンサー組成物を熱処理する工程をさらに含む、請求項2に記載の方法。

**【請求項4】**

ドッグフード食味エンハンサーの食味向上効果を強化する方法であつて、  
a) アスコルビン酸、その異性体、その誘導体、その塩、並びにこれらの組合せから成る群より選択される少なくとも一つの化合物を含む、少なくとも一つの第一食味エンハンサー組成物に前記食味エンハンサーを混合する工程；及び  
b) 特に前記の少なくとも一つの第一食味エンハンサー組成物に混合されていない前記食味エンハンサーと比較して、前記食味エンハンサーの食味向上効果が強化された、第二食味エンハンサー組成物を得る工程；  
を含む、ドッグフード食味エンハンサーの食味向上効果を強化する方法。

**【請求項5】**

単一パッケージ内の一つ以上の容器中に、  
請求項1に規定されるドッグフード食味エンハンサー組成物の成分を含む、ドッグフードの食味を向上させるキット。

**【請求項6】**

組成物の全質量に基づいて少なくとも0.01質量%の、アスコルビン酸、その異性体、その誘導体、その塩、並びにこれらの組合せから成る群より選択される少なくとも一つの化合物の、ドッグフード食味エンハンサー組成物の要素としての使用。

**【請求項7】**

前記化合物がアスコルビン酸である、請求項1に記載のドッグフード食味エンハンサー組成物。

**【請求項8】**

前記化合物がアスコルビン酸である、請求項2または4に記載の方法。

**【請求項9】**

前記化合物がアスコルビン酸である、請求項5に記載のキット。

**【請求項10】**

前記食味エンハンサー組成物が、封入又はコーティングによってドッグフード調製物に添加される、請求項2、4、及び8のいずれか一項に記載の方法。

**【誤訳訂正2】**

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0026

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0026】

「食味エンハンサー(PE)」及び「食味エンハンサー組成物(PEC)」は、原則としては同等であるが、本明細書中では、下記の2タイプの製品を区別するために、便宜的に使用される。

本明細書中では、「PEC」は、

- アスコルビン酸、その異性体、その誘導体、その塩、並びにこれらの組合せからなる群より選択される少なくとも1つの化合物、または  
- 前記少なくとも1つの化合物を含む混合物、例えば、前記少なくとも1つの化合物と(i)一つ以上の食品担体及び/または(ii)一つ以上の食味エンハンサー成分及び/または(iii)一つ以上のPEとの混合物であつて、前記少なくとも1つの化合物が、食味の向上のための適切な量で存在するもの(例えば、本明細書における食味向上のための適切な量とは、PECの0.01質量%以上である)、

を示し、その一方では、本明細書中における「PE」は、食味を高めるための適切な量では、アスコルビン酸、その異性体、その誘導体、その塩、並びにこれらの組合せからなる群より選択されるこうした化合物を含まない。これは、しかしながら、少なくとも1つの化合物が、食味向上効果とは別の効果を達成するために適当な量で存在しうることを意味する。例えば、食味向上効果ではなく抗酸化効果を達成するための適当な量は、本明細書中では、PEの0.01質量%未満である。