

【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10月10日(2019.10.10)

【公表番号】特表2019-501648(P2019-501648A)

【公表日】平成31年1月24日(2019.1.24)

【年通号数】公開・登録公報2019-003

【出願番号】特願2018-528753(P2018-528753)

【国際特許分類】

A 2 3 L 27/20 (2016.01)

A 2 3 L 27/00 (2016.01)

A 6 1 K 8/35 (2006.01)

A 6 1 K 8/49 (2006.01)

A 6 1 Q 11/00 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 3 G 4/06 (2006.01)

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

A 2 3 C 9/13 (2006.01)

A 2 3 L 9/10 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 27/20 F

A 2 3 L 27/00 E

A 6 1 K 8/35

A 6 1 K 8/49

A 6 1 Q 11/00

A 2 3 L 27/20 H

A 2 3 G 3/34 1 0 1

A 2 3 G 4/06

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 C 9/13

A 2 3 L 9/10

【誤訳訂正書】

【提出日】令和1年8月21日(2019.8.21)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 0 1 1

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0 0 1 1】

甘味物質

甘味性炭水化物および特に糖（スクロース）、例えばスクロース、トレハロース、ラク
トース、マルトース、メレジトース（melizitose）、ラフィノース、パラチノ
ース、ラクツロース、D-フルクトース、D-グルコース、D-ガラクトース、L-ラム
ノース、D-ソルボース、D-マンノース、D-タガトース、D-アラビノース、L-ア
ラビノース、D-リボース、D-グリセルアルデヒド、または様々な重合度のマルトデキ
ストリンなどは、まず第一に甘味物質または甘味性物質として使用できる。例えばテンサ
イ（Beta vulgaris種、糖画分、液糖、モラセス）、サトウキビ（サッカル
ムオフィシナルム（Saccharum officinarum）種、モラセス、サト
ウキビシロップ）、ハチミツ、カエデシロップ（Acer種）、またはアガベ（アガベシ

ロップ)に基づく、これらの物質を含有する植物調製物も適している。

以下も可能である。

(i) 合成の、すなわち通常は酵素により生成されるデンプンまたは糖加水分解物(転化糖、フルクトースシロップ)；

(ii) フルーツ濃縮物(例えばリンゴまたはナシに基づく)；

(iii) 糖アルコール(例えばエリトリール、トレイトール、アラビトール、リビトール(ribose)、キシリトール、ソルビトール、マンニトール、ズルシトール、ラクチトール)；

(iv) 甘味性タンパク質およびペプチド(例えばミラクリン、モネリン、タウマチン、クルクリン、ブラゼイン)；

(v) 甘味料(例えばマ Gallup、シクラミン酸ナトリウム、アセスルファム K、ネオヘスペリジンジヒドロカルコン、サッカリンナトリウム塩、アスパルテーム、スーパーアスパルテーム、ネオテーム、アリテーム、スクラロース、ステビオシド、レバウディオサイド、ルブソシド、スアビオシド、モグロシド、ルグズナム、カレラーム、スクロノネート、スクロオクテート、モナチン、フェニロズルチン(phenylodulcin)、フィロズルチン、アブルソシド(例えば国際公開第2015/091298号に記載される))；

【誤訳訂正2】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0013

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0013】

(vii) 抽出物またはこれらの抽出物の富化画分の形態である群(i)からの天然甘味料、特に *Thaumatococcus* 抽出物(カテンフェ(katemfe) フルーツ)、*Stevia* 種からの抽出物(特に *Stevia rebaudiana*)、スウィングル抽出物(*Momordica* または *Siratia grosvenorii*、ルオハンゴオ)、カンゾウからの抽出物、さらに *Glycerrhiza* 種(特に *Glycerrhiza glabra*)、*Rubus* 種(特に *Rubus suavisissimus*)、かんきつ抽出物、*Hydrangea macrophylla* var. *thunbergii* Makino からの抽出物、*Lippia dulcis* からの抽出物、*Mycetia balansae* からの抽出物、ならびに対応するこれらの抽出物の富化画分も、本発明による香味混合物において使用してもよい；

(viii) 甘味性アミノ酸(例えばグリシン、D-ロイシン、D-スレオニン、D-アスパラギン、D-フェニルアラニン、D-トリプトファン、L-プロリン)；

【誤訳訂正3】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0014

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0014】

(viii) さらに甘味性低分子量物質、例えばヘルナンズルシン、ジヒドロカルコングリコシド、グリチルリチン、グリチルレチン酸(*glycyrhetinic acid*)、それらの誘導体および塩、リコリス(liquorice) (*Glycyrrhiza glabra* 種)の抽出物、*Lippia dulcis* 抽出物、*Momordica* 種抽出物など、または

(ix) フルーツ調製物もしくは抽出物、例えば *Momordica grosvenori* [ルオハンゴオ] から、欧州特許第2298084号に記載の *Hydrangea dulcis* から、または *Stevia* 種(例えば *Stevia rebaudiana*) からのフルーツ調製物もしくは抽出物

(x) 国際公開第2015/062998号に記載の *Stevia* 種または *Rubus* 種からの酵素処理グリコシドの甘味料または抽出物

(xi) 国際公開第2012/164062号に記載の *Mycetia balansae* からの抽出物または単離バランシン。