

【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3部門第2区分

【発行日】平成25年6月20日(2013.6.20)

【公表番号】特表2012-525394(P2012-525394A)

【公表日】平成24年10月22日(2012.10.22)

【年通号数】公開・登録公報2012-043

【出願番号】特願2012-508594(P2012-508594)

【国際特許分類】

A 01 N	63/04	(2006.01)
A 01 P	3/00	(2006.01)
A 01 N	25/30	(2006.01)
A 01 N	37/02	(2006.01)
A 01 N	35/02	(2006.01)
A 01 N	31/02	(2006.01)
A 23 K	1/16	(2006.01)
A 61 K	8/36	(2006.01)
A 61 K	8/37	(2006.01)
A 61 K	8/99	(2006.01)
A 61 Q	19/10	(2006.01)
A 61 K	8/60	(2006.01)
A 23 B	4/12	(2006.01)
A 23 B	7/10	(2006.01)
A 23 L	3/349	(2006.01)
A 23 L	3/3508	(2006.01)

【F I】

A 01 N	63/04	Z
A 01 P	3/00	
A 01 N	25/30	
A 01 N	37/02	
A 01 N	35/02	
A 01 N	31/02	
A 23 K	1/16	3 0 1 C
A 23 K	1/16	3 0 1 B
A 23 K	1/16	3 0 1 F
A 61 K	8/36	
A 61 K	8/37	
A 61 K	8/99	
A 61 Q	19/10	
A 61 K	8/60	
A 23 B	4/12	A
A 23 B	4/12	Z
A 23 B	7/10	Z
A 23 L	3/349	5 0 1
A 23 L	3/3508	

【手続補正書】

【提出日】平成25年4月23日(2013.4.23)

【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】

$C_2 \sim C_5$ の酸成分と；

$C_2 \sim C_5$ のエステル成分と；

ムスコドル・クリスピансの単離された培養物の揮発性副生成物から単離可能な少なくとも2つの $C_2 \sim C_5$ の成分と

を含み、

前記組成物は、単離され培養されたムスコドル種、その揮発性副生成物、又は前記揮発性副生成物の合成混合物とは異なる病原体活性プロフィールを有する、抗菌組成物。

【請求項2】

前記酸成分は、イソ酪酸、プロピオン酸、及びそれらの組合せから選択される、請求項1記載の組成物。

【請求項3】

前記エステル成分は、 C_4 酢酸エステル、 C_5 酢酸エステル及びそれらの組合せから選択される、請求項1記載の組成物。

【請求項4】

M.クリスピансの揮発性副生成物から単離可能な前記成分を約8～10個含む、請求項1記載の組成物。

【請求項5】

前記組成物の各前記成分は、M.クリスピансの揮発性副生成物から単離可能である、請求項4記載の組成物。

【請求項6】

各前記成分は発酵製品であり、前記発酵は、細菌発酵、酵母発酵及び真菌発酵から選択される、請求項1記載の組成物。

【請求項7】

ラムノリビド成分を含む、請求項1記載の組成物。

【請求項8】

製造品と組み合わせた、請求項1記載の組成物。

【請求項9】

前記製造品は、ヒト用食品、動物用食品、飲料品、包装製品、パーソナルケア製品、猫砂製品、製品加工装置、医療機器、及び歯科用装置から選択される、請求項8記載の組成物。

【請求項10】

$C_2 \sim C_5$ のアルコール、 $C_2 \sim C_5$ のケトン、 $C_2 \sim C_5$ のアルデヒド、 $C_2 \sim C_5$ の酸及び $C_2 \sim C_5$ の酸エステルから選択される約8～約10個の成分を含み、各前記成分は、M.クリスピансの単離された培養物から単離可能である、抗菌組成物を提供することと；

微生物ならびに微生物の活性を支持できる基質のうちの少なくとも一方を、前記組成物と接触することとを含み、

前記組成物は、微生物の活性に影響を与えるのに少なくとも部分的に十分な量である、微生物の活性に影響を与える方法。

【請求項11】

前記微生物は、大腸菌型細菌とその組み合わせから選択された、請求項10記載の方法。

【請求項12】

前記微生物は、ヒト型結核菌株とその組み合わせから選択された、請求項10記載の方

法。

【請求項 1 3】

前記微生物は、アスペルギルス菌、ペニシリウム属菌、セルコスボラ菌、パーティシリウム菌、ピチウム菌、フィトフトラ菌、リゾクトニア菌、ゲオトリクム菌、トリコデルマ菌、ガノダーマ菌、及びクルプラリア菌とそれらの組み合わせから選択された、請求項 1 0 記載の方法。

【請求項 1 4】

前記基質は、植物表面及び製造品から選択される、請求項 1 0 記載の方法。

【請求項 1 5】

前記基質は、種子、植物表面の成分、果実、ナツツ類及び野菜、ならびにそれらの組み合わせから選択された、請求項 1 4 記載の方法。

【請求項 1 6】

前記基質は、収穫前の果実、ナツツ類及び野菜、及び収穫後の果実、ナツツ類及び野菜から選択された、請求項 1 5 記載の方法。

【請求項 1 7】

前記微生物は、マイコスフェレラ・フィジエンシス菌であり、

前記基質は、バナナ植物、バナナ、プランテイン植物、プランテイン、及びそれらの組み合わせから選択された、請求項 1 6 記載の方法。

【請求項 1 8】

前記微生物は、ボトリチス菌であり、

前記基質は、タマネギ、シャロット及びニンニク農産物から選択された、請求項 1 6 記載の方法。

【請求項 1 9】

前記微生物は、トマトかいよう菌であり、

前記基質は、トマトの種子、株、及び作物から選択された、請求項 1 6 記載の方法。

【請求項 2 0】

前記接触は、前記組成物の直接接触、及び前記組成物の少なくとも部分的気化時から選択される、請求項 1 0 記載の方法。