

【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21年1月8日(2009.1.8)

【公表番号】特表2008-539719(P2008-539719A)

【公表日】平成20年11月20日(2008.11.20)

【年通号数】公開・登録公報2008-046

【出願番号】特願2008-509543(P2008-509543)

【国際特許分類】

A 2 3 G 1/00 (2006.01)

A 2 3 G 1/30 (2006.01)

A 2 3 L 1/00 (2006.01)

A 2 1 D 13/08 (2006.01)

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 L 1/00 H

A 2 1 D 13/08

A 2 3 L 1/22 Z

【手続補正書】

【提出日】平成20年8月8日(2008.8.8)

【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】

脂質相と、前記脂質相中に分散されていて、細胞壁を有する微生物、マトリックス成分及び少なくとも1つのカプセル化されたフレーバーを含んでなるフレーバーカプセルとを含んでなる、食品又は食品原材料。

【請求項2】

食品製品用のコーティング又はフィリングである、請求項1記載の食品又は食品原材料。

【請求項3】

水20質量%未満を含んでなる、請求項1又は2のいずれか1項記載の食品又は食品原材料。

【請求項4】

脂質を少なくとも5質量%含んでなる、請求項1から3までのいずれか1項記載の食品又は食品原材料。

【請求項5】

カプセル化されたフレーバーが、微生物の細胞壁内部に存在する、請求項1から4までのいずれか1項記載の食品又は食品原材料。

【請求項6】

マトリックス成分が、微生物の細胞壁の外側表面上に位置している、請求項1から5までのいずれか1項記載の食品又は食品原材料。

【請求項7】

微生物が無損傷の細胞壁を有する、請求項1から6までのいずれか1項記載の食品原材料。

**【請求項 8】**

菓子、スプレッド、ファットフィリング、ファットコーティング、スプレーコーティング、ろうコーティング、チョコレートコーティング、スパイシング剤、粉末栄養組成物、ショートニング、マーガリン及び／又は製パン用ドライミックスの群から選択される、請求項1から7までのいずれか1項記載の食品又は食品原材料。

**【請求項 9】**

- a ) 微生物を水と混合して水性混合物を得る段階、
- b ) 少なくとも1つのフレーバーを水性混合物に添加する段階、
- c ) フレーバーを含む水性混合物を、フレーバーの少なくとも一部が微生物中へ入るまで攪拌する段階、
- d ) マトリックス成分を、少なくとも部分的にカプセル化されたフレーバーを含んでなる水性混合物に添加する段階、及び
- e ) 生じる混合物を乾燥する段階

を含んでなることを特徴とする、請求項1から8までのいずれか1項記載の食品又は食品原材料を製造する方法。

**【請求項 10】**

混合物が製造プロセスの間に > 80 の温度にかけられる、請求項9記載の方法。