

【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3区分

【発行日】平成19年11月1日(2007.11.1)

【公開番号】特開2006-96961(P2006-96961A)

【公開日】平成18年4月13日(2006.4.13)

【年通号数】公開・登録公報2006-015

【出願番号】特願2004-288228(P2004-288228)

【国際特許分類】

C 11 B 1/10 (2006.01)

【F I】

C 11 B 1/10

【手続補正書】

【提出日】平成19年9月18日(2007.9.18)

【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】

大麦由来原料を、イソプロパノール又はエタノールの少なくとも一方と、ヘキサン又はアセトンの少なくとも一方と、を混合した非ハロゲン系のアルコール系溶媒と混合し、当該原料混合物を100～160に加熱する抽出工程と、前記抽出工程で得られた抽出物から脂肪酸類を除去する脂肪酸類除去工程と、を含むことを特徴とする植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法。

【請求項2】

前記抽出工程及び脂肪酸類除去工程を不活性ガス下で行うことを特徴とする請求項1に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法。

【請求項3】

前記脂肪酸類除去工程は、前記抽出工程で得られた抽出物を溶媒処理後、冷却分離させる工程を含むことを特徴とする請求項1又は2に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法。

【請求項4】

前記大麦由来原料は、大麦フスマ由来原料であることを特徴とする請求項1乃至3のいずれか一項に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法。

【請求項5】

前記脂肪酸類除去工程において、前記溶媒はヘキサン或いはアセトンを含むことを特徴とする請求項4又は5に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法。

【請求項6】

請求項1乃至5のいずれか一項に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油の製造方法により製造された植物性スフィンゴ糖脂質含有油。

【請求項7】

モノグリコシルセラミドを質量%で8%以上含有する請求項6に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油。

【請求項8】

モノグリコシルセラミドを質量%で20%以上含有する請求項6に記載の植物性スフィンゴ糖脂質含有油。