

【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 1 1 B 1/10 (2006.01)

【F I】

C 1 1 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。