

【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30年5月24日 (2018.5.24)

【公表番号】特表2016-531585(P2016-531585A)

【公表日】平成28年10月13日 (2016.10.13)

【年通号数】公開・登録公報2016-059

【出願番号】特願2016-543406(P2016-543406)

【国際特許分類】

A 2 3 L	33/105	(2016.01)
C 1 2 N	9/99	(2006.01)
A 6 1 K	8/97	(2017.01)
A 6 1 Q	19/00	(2006.01)
A 6 1 K	36/899	(2006.01)
A 6 1 K	36/48	(2006.01)
A 6 1 K	36/185	(2006.01)
A 6 1 K	36/28	(2006.01)
A 6 1 K	36/68	(2006.01)
A 6 1 K	36/282	(2006.01)
A 6 1 K	36/12	(2006.01)
A 6 1 K	36/53	(2006.01)
A 6 1 K	36/81	(2006.01)
A 6 1 K	36/45	(2006.01)
A 6 1 K	36/35	(2006.01)
A 6 1 K	36/9068	(2006.01)
A 6 1 K	36/9066	(2006.01)
A 6 1 K	36/534	(2006.01)

【 F I 】

A 2 3 L	33/105
C 1 2 N	9/99
A 6 1 K	8/97
A 6 1 Q	19/00
A 6 1 K	36/899
A 6 1 K	36/48
A 6 1 K	36/185
A 6 1 K	36/28
A 6 1 K	36/68
A 6 1 K	36/282
A 6 1 K	36/12
A 6 1 K	36/53
A 6 1 K	36/81
A 6 1 K	36/45
A 6 1 K	36/35
A 6 1 K	36/9068
A 6 1 K	36/9066
A 6 1 K	36/534

【手続補正書】

【提出日】平成30年4月4日 (2018.4.4)

【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】

生鮮植物の絞り汁を得るための方法であって、生鮮植物（単独での種子を除く）を、生鮮植物を二軸スクリュウ押出機で押し出す熱機械処理であって、溶媒を使用することなく、内因性酵素を不活性化すること及び目的化合物の分子を天然型に維持することを可能にする熱処理を伴う熱機械処理に供し、次いで絞り汁回収操作に供することを特徴とする方法。

【請求項 2】

熱処理が、60 ～ 300 の温度で行われることを特徴とする、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

熱処理が、60 ～ 120 の温度で行われることを特徴とする、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 4】

熱機械処理に供される生鮮植物が、凍結された又は凍結されていない生鮮植物の地上部分及び／又は地下部分によって形成されることを特徴とする、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 5】

熱機械処理に供される生鮮植物が、アカラスムギ（*Avena sativa*）、シナガワハギ（*Melilotus officinalis*）、キンレンカ（*Tropaeolum majus*）、ムラサキバレンギク属種（*Echinaceae* sp.）、イラクサ（*Urtica dioica*）、オオバコ属種（*Plantago* sp.）、ヒメムカシヨモギ（*Erigeron canadensis*）、スギナ（*Equisetum arvense*）、キンセンカ（*Calendula officinalis*）、レモンバーム（*Melissa officinalis*）、ホオズキ属種（*Physalis* sp.）、オオミノツルコケモモ（*Vaccinium macrocarpon*）、セイヨウニワトコ（*Sambucus nigra*）、ショウガ（*Zingiber officinale*）、ウコン属種（*Curcuma* sp.）、カバノキ属種（*Betula* sp.）、ハッカ属種（*Mentha* sp.）、タチアオイ属種（*Althaea* sp.）、イネ科（*Poaceae*）、キク科（*Asteraceae*）及び／又はシソ科（*Labiatae*）から選択されることを特徴とする、請求項 1 ～ 4 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 6】

回収した絞り汁を後続の清澄化、濾過及び／又は安定化工程に供することを特徴とする、請求項 1 ～ 5 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 7】

押出機が、少なくとも 1 つのパレルを備えることを特徴とする、請求項 1 ～ 6 のいずれか一項に記載の方法。

【請求項 8】

押出機が、連続して隣接する数個のパレルを備えることを特徴とする、請求項 7 に記載の方法。

【請求項 9】

それぞれのパレルが、温度指令及び制御手段と加熱及び／又は冷却手段とを備えることを特徴とする、請求項 7 又は 8 に記載の方法。

【請求項 10】

加熱手段が、加熱用カラーによって形成されることを特徴とする、請求項 9 に記載の方法。

【請求項 11】

加熱用カラーが、第 1 の二軸スクリュウ区域内に配置されていることを特徴とする、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 12】

二軸スクリュウ押出機が、少なくとも１つの濾過用バレルを備えることを特徴とする、請求項１～１１のいずれか一項に記載の方法。

【請求項１３】

第１の二軸スクリュウ区域が、押出機の生鮮植物供給側に位置することを特徴とする、請求項１～１２のいずれか一項に記載の方法。

【請求項１４】

第１の区域が数個の連続するバレルを含み、該バレルの温度が６０ から１２０ までの昇温レベルを達成すべく調節されることを特徴とする、請求項１～１３のいずれか一項に記載の方法。

【請求項１５】

二軸スクリュウ押出機が第２の二軸スクリュウ区域を含み、該区域内で固／液分離が行われることを特徴とする、請求項１～１４のいずれか一項に記載の方法。

【請求項１６】

第２の二軸スクリュウ区域が、押出機の出口側に位置することを特徴とする、請求項１５に記載の方法。

【請求項１７】

生鮮植物の粉碎及び絞り汁の抽出を可能にする、供給、搬送、機械的剪断及び熱機械処理が第１の押出機区域で行われ、かつ、固／液分離操作が第２の区域で行われることを特徴とする、請求項１５又は１６に記載の方法。

【請求項１８】

第２の区域が３０ ～１２０ の温度にされた少なくとも１つのバレルを含むことを特徴とする、請求項１５～１７のいずれか一項に記載の方法。