

【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ー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、アカラスマムギ（Avena sativa）、シナガワハギ（Medicago 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.）、ヒメムカショモギ（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（Labieae）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つのバ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バ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】

それぞれのバレルが、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の二軸スクリュー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】

二軸スクリュー押出機が、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の二軸スクリュー区域が、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】**

二軸スクリュー押出機が第2の二軸スクリュー区域を含み、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の二軸スクリュー区域が、押出機の出口側に位置することを特徴とする、請求項1  
～5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。