【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18年11月16日(2006.11.16)

【公開番号】特開2000-144168(P2000-144168A)
【公開日】平成12年5月26日(2000.5.26)
【出願番号】特願平11-311754
【国際特許分類】
Ｃ１１Ｂ　3/10　(2006.01)
Ｂ０１Ｄ　15/00　(2006.01)
Ｃ１１Ｂ　3/12　(2006.01)
【ＦＩ】
Ｃ１１Ｂ　3/10
Ｂ０１Ｄ　15/00　Ｋ
Ｃ１１Ｂ　3/12

【手続補正書】
【提出日】平成18年9月28日(2006.9.28)
【手続補正１】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】特許請求の範囲
【補正方法】変更
【補正の内容】
【特許請求の範囲】
【請求項１】　食用海産動植物油を調製及び安定化する方法であって、
カーボンの存在下又は不在下にシリカで食用海産動植物油を処理し、ローズマリー又はセージ抽出物０．１～０．４％の存在下に約１４０℃～約２１０℃の温度で真空蒸気脱臭し、所望ならば、パルミチン酸アスコルビル０．０１～０．０３％及び混合トコフェロール０．０５～０．２％を添加することを特徴とする方法。
【請求項２】　真空蒸気脱臭を、ローズマリー抽出物の存在下に行う、請求項１記載の方法。
【請求項３】　シリカ処理を、カーボンの存在下に行う、請求項１又は２記載の方法。
【請求項４】　脱臭工程の温度が、約１５０℃～１９０℃、好ましくは約１９０℃である、請求項１～３のいずれか１項記載の方法。
【請求項５】　脱臭の間に存在する脱臭されたローズマリー抽出物の量が、０．２％である、請求項１～４のいずれか１項記載の方法。
【請求項６】　パルミチン酸アスコルビル０．０１～０．０３％、好ましくは０．０２％及び混合トコフェロール０．０５～０．２％、好ましくは０．１％を、脱臭後に添加する、請求項１～５のいずれか１項記載の方法。
【請求項７】　請求項１～６のいずれか１項により得られる食用海産動植物油の食品調製への使用。