

【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 2 区分

【発行日】平成31年2月7日 (2019.2.7)

【公開番号】特開2016-128427(P2016-128427A)

【公開日】平成28年7月14日 (2016.7.14)

【年通号数】公開・登録公報2016-042

【出願番号】特願2016-159(P2016-159)

【国際特許分類】

A 6 1 K 36/258 (2006.01)

A 6 1 P 17/10 (2006.01)

A 6 1 P 17/08 (2006.01)

A 6 1 P 29/00 (2006.01)

A 6 1 K 8/97 (2017.01)

A 6 1 Q 19/00 (2006.01)

A 6 1 Q 19/08 (2006.01)

A 2 3 L 33/10 (2016.01)

【 F I 】

A 6 1 K 36/258

A 6 1 P 17/10

A 6 1 P 17/08

A 6 1 P 29/00

A 6 1 K 8/97

A 6 1 Q 19/00

A 6 1 Q 19/08

A 2 3 L 1/30 B

【手続補正書】

【提出日】平成30年12月19日 (2018.12.19)

【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】

高麗人参抽出物を有効性分として含む抗炎症組成物であって、
前記高麗人参抽出物が、高麗人参抽出物の総質量を基準として、ジンセノサイド R b 2
2 . 5 質量 % 以上、R c 3 質量 % 以上、及び R g 1 2 質量 % 以上を含む抗炎症組成
物。

【請求項 2】

前記高麗人参抽出物が、高麗人参抽出物の総質量を基準として、ジンセノサイド R e
6 質量 % 以上をさらに含むことを特徴とする請求項 1 に記載の組成物。

【請求項 3】

前記高麗人参抽出物が、高麗人参の根から抽出されたものであることを特徴とする請求
項 1 又は 2 に記載の組成物。

【請求項 4】

前記組成物が薬学組成物であることを特徴とする請求項 1 乃至 3 のいずれかに記載の組
成物。

【請求項 5】

前記組成物が化粧品組成物であることを特徴とする請求項 1 乃至3のいずれかに記載の組成物。

【請求項 6】

前記組成物が食品組成物であることを特徴とする請求項 1 乃至3のいずれかに記載の組成物。

【請求項 7】

前記高麗人参抽出物は、

高麗人参に水、有機溶媒、または水と有機溶媒との混合溶媒を加えた後、加圧抽出工程及び減圧抽出工程を順次実施して抽出する段階；及び

前記抽出された抽出物を水に溶かした後、有機溶媒で抽出し、有機溶媒層を除去した後、水層を再び有機溶媒で抽出する段階；を含んで製造されたものであることを特徴とする請求項 1 乃至 6 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 8】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程は、それぞれ 20 ～ 40 分間順次繰り返し実施することを特徴とする請求項 7 に記載の組成物。

【請求項 9】

前記加圧抽出工程時の圧力は $1 \sim 3 \text{ kgf/cm}^2$ 、前記減圧抽出工程時の圧力は $550 \sim 650 \text{ mmHg}$ であることを特徴とする請求項 7 又は 8 に記載の組成物。

【請求項 10】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程時の抽出温度は $65 \sim 85$ であることを特徴とする請求項 7 乃至 9 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 11】

高麗人参抽出物を有効性分として含む皮膚状態改善用組成物であって、

前記高麗人参抽出物が、高麗人参抽出物の総質量を基準として、ジンセノサイド Rb2 2.5 質量%以上、Rc 3 質量%以上、及び Rg1 2 質量%以上を含み、

前記皮膚状態改善は、皮脂分泌の抑制、毛穴縮小、抗酸化、皮膚弾力増進及びシワ改善、並びににきび緩和及び皮膚改善から選択される一つ以上である組成物。

【請求項 12】

前記高麗人参抽出物が、高麗人参抽出物の総質量を基準として、ジンセノサイド Re 6 質量%以上をさらに含むことを特徴とする請求項 11 に記載の組成物。

【請求項 13】

前記高麗人参抽出物が、高麗人参の根から抽出されたものであることを特徴とする請求項 11 又は 12 に記載の組成物。

【請求項 14】

前記組成物が薬学組成物であることを特徴とする請求項 11 乃至 13 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 15】

前記組成物が化粧品組成物であることを特徴とする請求項 11 乃至 13のいずれかに記載の組成物。

【請求項 16】

前記組成物が食品組成物であることを特徴とする請求項 11 乃至 13のいずれかに記載の組成物。

【請求項 17】

前記高麗人参抽出物は、

高麗人参に水、有機溶媒、または水と有機溶媒との混合溶媒を加えた後、加圧抽出工程及び減圧抽出工程を順次実施して抽出する段階；及び

前記抽出された抽出物を水に溶かした後、有機溶媒で抽出し、有機溶媒層を除去した後、水層を再び有機溶媒で抽出する段階；を含んで製造されたものであることを特徴とする請求項 11 乃至 16 のいずれかに記載の組成物。

【請求項 18】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程は、それぞれ20～40分間順次繰り返し実施することを特徴とする請求項17に記載の組成物。

【請求項19】

前記加圧抽出工程時の圧力は1～3 kgf/cm²、前記減圧抽出工程時の圧力は550～650 mmHgであることを特徴とする請求項17又は18に記載の組成物。

【請求項20】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程時の抽出温度は65～85 であることを特徴とする請求項17乃至19のいずれかに記載の組成物。

【請求項21】

請求項1乃至6及び11乃至16のいずれかに記載の組成物の製造方法であって、
高麗人參に水、有機溶媒、または水と有機溶媒との混合溶媒を加えた後、加圧抽出及び減圧抽出工程を順次実施して抽出する段階；及び
前記抽出された抽出物を水に溶かした後、有機溶媒で抽出して有機溶媒層を除去した後、水層を再び有機溶媒で抽出する段階；
を含むことを特徴とする、組成物の製造方法。

【請求項22】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程は、それぞれ20～40分間順次繰り返し実施することを特徴とする請求項21に記載の製造方法。

【請求項23】

前記加圧抽出工程時の圧力は1～3 kgf/cm²であり、
前記減圧抽出工程時の圧力は550～650 mmHgであることを特徴とする請求項21又は22に記載の製造方法。

【請求項24】

前記加圧抽出工程及び前記減圧抽出工程時の抽出温度は65～85 であることを特徴とする請求項21乃至23のいずれかに記載の製造方法。