

【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25年3月14日(2013.3.14)

【公表番号】特表2012-516154(P2012-516154A)

【公表日】平成24年7月19日(2012.7.19)

【年通号数】公開・登録公報2012-028

【出願番号】特願2011-548226(P2011-548226)

【国際特許分類】

A 2 3 L	1/22	(2006.01)
A 2 3 L	1/222	(2006.01)
A 2 3 L	1/23	(2006.01)
A 2 3 L	1/221	(2006.01)
A 2 3 L	1/00	(2006.01)
A 2 3 P	1/04	(2006.01)

【F I】

A 2 3 L	1/22	C
A 2 3 L	1/222	
A 2 3 L	1/23	
A 2 3 L	1/221	B
A 2 3 L	1/00	C
A 2 3 P	1/04	

【手続補正書】

【提出日】平成25年1月25日(2013.1.25)

【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】

溶媒中に少なくとも1つのプロラミンを溶かし、これによりプロラミン溶液を形成する工程と、

混合溶液を形成すべく前記プロラミン溶液内に香味料を溶かす工程と、

溶解工程後に、プロラミンにカプセル化された香味料粒子の粉末を形成すべく前記混合溶液を乾燥させる工程とを含むことを特徴とする香味料をカプセル化する方法。

【請求項2】

前記溶媒はエタノールと水との2成分の溶媒であることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項3】

前記2成分の溶媒はエタノール対水が90:10の混合物であることを特徴とする請求項2に記載の方法。

【請求項4】

前記プロラミン溶液は、少なくとも4.0cP(mPa·s)の粘性を備えることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項5】

前記2成分の溶媒はエタノール対水が80:20の混合物であることを特徴とする請求項2に記載の方法。

【請求項6】

前記溶媒は、水、エタノール、プロパノール、ブタノール、イソプロパノール、イソブタノール、酢酸、乳酸、アセトン、酢酸エチル、ベンジルアルコール、およびこれらの任意の混合物から構成される群から選択されることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項7】

前記少なくとも1つのプロラミンはゼインを含むことを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項8】

前記プロラミン溶液は10%のゼイン溶液を含むことを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項9】

前記プロラミンにカプセル化された香味料粒子は75重量%以下の香味料を含むことを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項10】

前記香味料はライム、パルメザンチーズ、およびバルサミコ酢から構成される群から選択されることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項11】

前記溶解工程は高剪断力下にて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12】

前記乾燥工程は、回転ディスク噴霧化方法を使用して行なわれることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項13】

前記乾燥工程は、粒子径が50マイクロメートル未満の前記カプセル化された香味料の形成工程をさらに含むことを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項14】

前記プロラミンにカプセル化された香味料粒子は、粒子径が100マイクロメートル未満であることを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項15】

前記プロラミンにカプセル化された香味料粒子の粉末は、1乃至250マイクロメートルの粒径分布を含むことを特徴とする請求項1に記載の方法。

【請求項16】

請求項1に記載の方法によって生産された、プロラミンにカプセル化された香味料の粉末。

【請求項17】

少なくとも1つのプロラミンによってカプセル化された香味料であって、該少なくとも1つのプロラミンは、25重量%乃至99.9重量%の間にあることを特徴とする少なくとも1つのプロラミンによってカプセル化された香味料。

【請求項18】

前記少なくとも1つのプロラミンはゼインを含むことを特徴とする請求項17に記載の香味料。

【請求項19】

前記カプセル化された香味料は1乃至250マイクロメートルの粒径分布を含むことを特徴とする請求項17に記載の香味料。

【請求項20】

前記カプセル化された香味料は50マイクロメートル未満の粒子径を有することを特徴とする請求項17に記載の香味料。

【請求項21】

前記カプセル化された香味料は100マイクロメートル未満の粒子径を有することを特徴とする請求項17に記載の香味料。

【請求項22】

前記香味料はライム油、パルメザンチーズおよびバルサミコ酢から構成される群から選

択されることを特徴とする請求項 1 7 に記載の香味料。