

【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 17 年 10 月 27 日 (2005.10.27)

【公開番号】特開 2000-247869 (P2000-247869A)

【公開日】平成 12 年 9 月 12 日 (2000.9.12)

【出願番号】特願 平 11-46362

【国際特許分類第 7 版】

A 6 1 K 9/14

A 6 1 K 9/20

A 6 1 K 47/42

// A 6 1 J 3/06

【F I】

A 6 1 K 9/14

A 6 1 K 9/20

A 6 1 K 47/42

A 6 1 J 3/06

B

【手続補正書】

【提出日】平成 17 年 9 月 7 日 (2005.9.7)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 3

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 3】

実施例 1

ゼリー強度 160 ブルーム、平均分子量約 15 万の日局ゼラチン（ニッピゼラチン工業株式会社）2.5kg に精製水 7 kg を添加し、膨潤させた。これを 60 に加温し溶解した後に、平均分子量約 11000 の加水分解ゼラチン（ゼラチン U、新田ゼラチン株式会社）2.2kg を加え溶解した。更に、酢酸ビタミン E（エーザイ株式会社）5.2kg を加え、ホモミキサー（特殊機化工業）により攪拌乳化を行った。次に 60 に加温した精製水 8 kg を加え、1 次圧 50 kg/cm²、2 次圧 300 kg/cm² で加圧乳化を行い、均一な乳化液を得た。この乳化液を入気温度；160～175、排気温度；90～110、スプレー圧；20 kg/cm² で噴霧乾燥し、粉体を得た。この粉体 4.95kg に含水に二酸化ケイ素（サイリシア 350、富士シリシア）を 0.05kg 加え混合し、ビタミン E 含有粉末を得た。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 4

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 4】

実施例 2

ゼリー強度 300 ブルーム、平均分子量約 14 万の日局ゼラチン（ニッピゼラチン工業株式会社）2.0kg に精製水 8 kg を添加し、膨潤させた。これを 60 に加温し溶解した後に、平均分子量 14000 の加水分解ゼラチン（ゼラチン U、新田ゼラチン株式会社）2.7kg を加え溶解した。更に、酢酸ビタミン E 5.2kg を加え、ホモミキサー（特殊機化工業）により攪拌乳化を行った。次に、60 に加温した精製水 7 kg を加え、1 次圧 50 kg/cm²、2 次圧 300 kg/cm² で加圧乳化を行い、均一な乳化液を得た。この乳化液を入気温度；150～220、排気温度；80～90、アトマイザー回転数；10000rpm で噴霧乾燥し、粉体を得た。この粉体 4.

95kgに軽質無水ケイ酸（アエロジール200、日本アエロジール）を0.05kg加え混合し、ビタミンE含有粉末を得た。