

【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】0013

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0013】

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7kg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8kgを加え、1次圧50kg/cm²、2次圧300kg/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；20kg/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】0014

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0014】

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8kg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E5.2kg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7kgを加え、1次圧50kg/cm²、2次圧300kg/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。