

【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2部門第1区分

【発行日】令和4年7月11日(2022.7.11)

【国際公開番号】WO2020/007885

【公表番号】特表2021-530354(P2021-530354A)

【公表日】令和3年11月11日(2021.11.11)

【出願番号】特願2021-522133(P2021-522133)

【国際特許分類】

B 0 1 J 13/00(2006.01)

10

C 0 9 K 15/34(2006.01)

C 0 9 K 15/08(2006.01)

A 2 3 L 5/00(2016.01)

A 2 3 L 3/3472(2006.01)

A 2 3 L 3/3544(2006.01)

A 2 3 L 3/3508(2006.01)

A 2 3 L 3/3463(2006.01)

A 2 3 L 3/349(2006.01)

A 2 3 L 3/3517(2006.01)

A 2 3 D 7/005(2006.01)

20

A 6 1 K 9/107(2006.01)

A 6 1 K 47/44(2017.01)

A 6 1 K 8/06(2006.01)

A 6 1 Q 19/00(2006.01)

A 6 1 K 47/22(2006.01)

A 6 1 K 8/92(2006.01)

A 6 1 K 8/9789(2017.01)

A 6 1 K 8/9794(2017.01)

【F I】

B 0 1 J 13/00 A

30

C 0 9 K 15/34

C 0 9 K 15/08

A 2 3 L 5/00 L

A 2 3 L 3/3472

A 2 3 L 3/3544

A 2 3 L 3/3508

A 2 3 L 3/3463

A 2 3 L 3/349

A 2 3 L 3/3517

A 2 3 D 7/005

40

A 6 1 K 9/107

A 6 1 K 47/44

A 6 1 K 8/06

A 6 1 Q 19/00

A 6 1 K 47/22

A 6 1 K 8/92

A 6 1 K 8/9789

A 6 1 K 8/9794

【手続補正書】

50

【提出日】令和4年7月1日(2022.7.1)

【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】

2以上の非混和性液体と組み合わせられた場合に界面へ、または界面に位置することができる、1以上の生物学的材料から調製された粒子を含む組成物であって、生物学的材料は、植物または藻類の乾燥または未乾燥原料、植物または藻類の粉末、植物または藻類の抽出物の副産物、植物または藻類の抽出ケーキ、およびこれらの混合物から選択される光合成生物から得られる、前記組成物。

10

【請求項2】

光合成生物が、青緑色藻類、ミカン科、アオイ科、アカネ科、ヒユ科、イネ科、イチョウ科、ウコギ科、ツバキ科、キク科、モクセイ科、ワサビノキ科、パイナップル科、アブラナ科、バラ科、ムクロジ科、およびシソ科、およびそれらの混合物からなる群から選択される、請求項1に記載の組成物。

【請求項3】

粒子が、0.1 μmから100 μmの直径を有する、請求項1または2に記載の組成物。

20

【請求項4】

粒子が抗酸化物質を含む、請求項1～3のいずれか一項に記載の組成物。

【請求項5】

2以上の非混和性液体と組み合わせられた場合に界面へ、または界面に位置することができる、1以上の生物学的材料から調製された粒子を含む組成物であって、粒子は室温で固体である動物脂質および/または植物脂質から調製され、エマルションが連続外相に分散された内相を含み、粒子が外相と内相の界面に位置し、抗酸化物質が粒子に添加される、前記組成物。

【請求項6】

抗酸化物質が、抗酸化物質が豊富な植物または微細藻類抽出物中にあるか、または由来する、請求項4または5に記載の組成物。

30

【請求項7】

抗酸化物質が豊富な植物または微細藻類抽出物が、ローズマリー、セージ、または緑茶抽出物、原料または抽出ケーキ、ドナリエラサリナ抽出物またはオレオレジン、スピルリナ抽出物または抽出ケーキ、あるいはハウレンソウ抽出物、原料または抽出ケーキである、請求項6に記載の組成物。

【請求項8】

請求項1～7のいずれか一項に記載の粒子を含む組成物を含むエマルションであって、当該エマルションが連続外相に分散された内相を含み、粒子が外相と内相の界面に位置し、内相または外相の少なくとも1つが酸化可能材料を含む、前記エマルション。

40

【請求項9】

酸化可能材料が、パルミトレイン酸、オレイン酸、ミリストレイン酸、リノール酸、アラキドン酸、リノレン酸、エイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸、ヒマワリ、大豆、カノーラ、菜種、亜麻仁、オリーブ、ピーナッツ、トウモロコシ、綿実、ヤシ、および魚の油からなる群から選択される脂肪アシル鎖に少なくとも1つの炭素-炭素二重結合を有する脂質を含む、請求項8に記載のエマルション。

【請求項10】

エマルションが水中油型エマルションである、請求項8または9に記載のエマルション。

【請求項11】

エマルションが、0.001 μg抗酸化物質/gエマルションから80 mg抗酸化物質/g

50

g エマルションを含む、請求項 8 ~ 10 のいずれか一項に記載のエマルション。

【請求項 12】

エマルションの、もしくはエマルションを含む飲料、栄養補助食品、医薬品または食品の酸化を低減または防止するおよび / または酸化安定性を高めるための方法であって、以下

：

(i) 連続外相に分散した内相を含むエマルションを形成し、請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載された粒子を含む組成物をエマルションに添加すること；または

(i i) エマルションを形成するのに好適な条件下で 2 以上の非混和性液体と粒子を混合することによって、連続外相に分散した内相および請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の粒子を含む組成物を含むエマルションを形成すること；

のいずれかを含み、

ここで、内相または外相の少なくとも 1 つが酸化可能材料を含む、

前記方法。

【請求項 13】

酸化を低減、遅延または防止することによって、連続外相に分散した内相を含むエマルションを安定化させるための、または該エマルションの酸化安定性を高めるための、請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の粒子を含む組成物の使用であって、内相または外相の少なくとも 1 つが酸化可能材料を含む、前記使用。

【請求項 14】

エマルションを含む飲料、栄養補助食品、医薬品または食品の貯蔵寿命を延ばすための、請求項 1 ~ 12 のいずれか一項に記載の粒子を含む組成物の使用であって、エマルションが連続外相に分散した内相を含み、および前記内相または外相の少なくとも 1 つが酸化可能材料を含む、前記使用。

【請求項 15】

粒子が、脂質ヒドロペルオキシドおよび共役ジエンヒドロペルオキシドを包含する一次酸化生成物および / またはアルデヒド、ケトン、アルコール、およびカルボン酸揮発性化合物を包含する二次酸化生成物および / または p - アニシジン、エポキシド、ダイマーおよびポリマーなどの非揮発性二次酸化生成物などの酸化生成物の形成を低減、遅延および / または防止する、請求項 13 または 14 に記載の方法または使用。

【請求項 16】

請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の組成物または請求項 8 ~ 11 のいずれか一項に記載のエマルションを含む、栄養補助食品組成物、ヒトまたは動物用の食事製品または食品、栄養補助サプリメント、フレグランスまたはフレーバー剤、医薬または獣医学組成物、ワイン学または化粧品製剤。

10

20

30

40

50