【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19年10月11日(2007.10.11)

【公開番号】特開2006-63051(P2006-63051A)
【公開日】平成18年3月9日(2006.3.9)
【年通号数】公開・登録公報2006-010
【出願番号】特願2004-250521(P2004-250521)
【国際特許分類】
Ａ０１Ｎ　25/04　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　25/30　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　37/22　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　37/34　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　47/12　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　47/20　(2006.01)
Ａ０１Ｎ　47/30　(2006.01)
Ｂ０１Ｊ　13/00　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ０１Ｎ　25/04　１０１
Ａ０１Ｎ　25/30
Ａ０１Ｎ　37/22
Ａ０１Ｎ　37/34　１０４
Ａ０１Ｎ　47/12　Ｚ
Ａ０１Ｎ　47/20　Ａ
Ａ０１Ｎ　47/30　Ｂ
Ｂ０１Ｊ　13/00　Ａ

【手続補正書】
【提出日】平成19年8月29日(2007.8.29)
【手続補正１】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】０００２
【補正方法】変更
【補正の内容】
【０００２】
エマルションとは、均一には溶解しない二液体の一方が微細粒子（分散質）となって、他方の液体（分散媒）中に分散している系のことである。エマルションは熱力学的に不安定な系であるから、与えられた原料（水、油、乳化剤）の混合順序、混合条件（温度、乳化機の種類など）によって、生成するエマルションの型（分散質が水、分散媒が油の状態（Ｗ／Ｏ型）、分散質が油、分散媒が水の状態（Ｏ／Ｗ型））や安定性に差を生じる。
【手続補正２】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】０００８
【補正方法】変更
【補正の内容】
【０００８】
また、超高圧（処理圧２５００ｋｇ／ｃｍ^2）で従来とは異なる機種で処理して微細粒子化する方法も報告されている（例えば、特許文献３参照）。この方法では、日本ビーイーイー社製の「ＤｅＢＥＥ」を使用して平均粒子径を０．５μｍ以下にして、優れた安定性を得ている。しかし、得られた乳化物はそのままの剤形で使用に供される乳液であり、濃

厚な有効成分を希釈して使用する農薬のような用途には適用できない。