

【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18年8月3日(2006.8.3)

【公表番号】特表2002-523350(P2002-523350A)

【公表日】平成14年7月30日(2002.7.30)

【出願番号】特願2000-565847(P2000-565847)

【国際特許分類】

A 61 K 9/50 (2006.01)

A 61 K 47/42 (2006.01)

【F I】

A 61 K 9/50

A 61 K 47/42

【手続補正書】

【提出日】平成18年6月8日(2006.6.8)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】特許請求の範囲

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】少なくとも50質量%の魚類ゼラチンを含む魚類ゼラチン状保護コロイド及び一又は複数の生理学的に活性な物質を含む粒子状組成物、ここで、該魚類ゼラチンはブルーム強度が100を越える魚類ゼラチンから少なくとも部分的に構成され、かつ粒子を形成する噴霧凝固法又は二重乳化法によって該組成物が得られる。

【請求項2】魚類ゼラチン状保護コロイドが少なくとも70質量%の魚類ゼラチンを含むことを特徴とする、請求項1の組成物。

【請求項3】魚類ゼラチン状保護コロイドが少なくとも90質量%の魚類ゼラチンを含むことを特徴とする、請求項2の組成物。

【請求項4】魚類ゼラチン状保護コロイドがさらにアラビアゴム、植物性タンパク質ヒドロコロイド、ユダヤ教の戒律に適合したゼラチン、カゼイン、カゼイネート、大豆タンパク質、及び/又は変性デンプンを含むことを特徴とする、先の請求項1ないし3のいずれかの組成物。

【請求項5】魚類ゼラチンが100を越えるブルーム強度を有する魚類ゼラチンを少なくとも50質量%含むことを特徴とする、先の請求項1ないし4のいずれかの組成物。

【請求項6】魚類ゼラチンが100を越えるブルーム強度を有する魚類ゼラチンを少なくとも70質量%含むことを特徴とする、請求項5の組成物。

【請求項7】魚類ゼラチンが180~260のブルーム強度を有することを特徴とする、先の請求項1ないし6のいずれかの組成物。

【請求項8】魚類ゼラチンが15~23のゲル化温度を有することを特徴とする、先の請求項1ないし7のいずれかの組成物。

【請求項9】以下の工程を含む粒子状魚類ゼラチン状組成物の製造方法：

魚類ゼラチン状保護コロイドの水溶液を該コロイドのゲル化温度より高い温度において準備する工程、ここで該コロイドは少なくとも50質量%の魚類ゼラチンを含み、該ゼラチンは100を越えるブルーム強度を有する魚類ゼラチンから少なくとも部分的に構成されている。

該溶液に一又は複数の生理学的に活性な物質を添加して水性混合物を得る工程、

噴霧凝固法又は二重乳化法を溶液に適用して溶液を粒子に転換させかつ粒子をそのゲル

化温度より低い温度まで冷却することによって粒子をゲル化してゲル化粒子を得る工程、及び

過剰の水をすべてゲル化粒子から除去して乾燥粒子を得る工程。

【請求項 10】 常用成分並びに一又は複数の生理学的に活性な物質及びゼラチン状保護コロイドを含む組成物を含む錠剤、ここで、該ゼラチン状保護コロイドは少なくとも 50 質量 % の魚類ゼラチンを含み、該ゼラチンはブルーム強度が 100 を越える魚類ゼラチンから少なくとも部分的に構成され、かつ粒子を形成する噴霧凝固法又は二重乳化法によって該組成物が得られる。