

【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 6 1 K 9/50 (2006.01)

A 6 1 K 47/42 (2006.01)

【F I】

A 6 1 K 9/50

A 6 1 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。