

【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3区分

【発行日】平成16年12月9日(2004.12.9)

【公表番号】特表2000-514851(P2000-514851A)

【公表日】平成12年11月7日(2000.11.7)

【出願番号】特願平10-505140

【国際特許分類第7版】

C 1 1 B 1/04

C 1 1 B 1/06

C 1 1 B 1/10

C 1 1 B 3/00

【F I】

C 1 1 B 1/04

C 1 1 B 1/06

C 1 1 B 1/10

C 1 1 B 3/00

【手続補正書】

【提出日】平成16年4月2日(2004.4.2)

【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】

手 続 補 正 書



平成 16 年 4 月 2 日

特 許 庁 長 官 殿

1 事件の表示

平成 10 年特許願第 505140 号

2 発明の名称

非水和性ホスファチド類の含有量が低いグリ
セリドオイルの製造法

3 補正をする者

カールスハームンス、クラッシング、
アンド、フィード、アクチボラグ

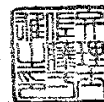
4 代理人

東京都千代田区丸の内 3 丁目 2 番 3 号
協和特許法律事務所内
[電話 東京 (3211)2321 大代表]

方 式 審 査



6428 弁理士 佐 藤 一 雄



5 補正命令の日付

発送日 平成 年 月 日

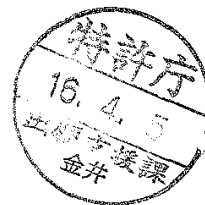
6 補正により する請求項の数

7 補正対象書類名 請求の範囲

8 補正対象項目名 請求の範囲

9 補正の内容

請求の範囲を別紙の通りに補正する。



請 求 の 範 囲

1. 非水和性リン脂質の含有量が低いグリセリドオイルを製造するための脂肪質植物原料の処理におけるスチームを使用する方法であって、過熱スチームが循環している閉じて加圧された運搬ループ内で、脂肪質植物原料をその過熱スチームに接触させ同スチームによって運搬することによって、含水量が制御された状態で、即座に高温にさらし、この高温を10－120秒間維持して、グリセリドオイルを抽出する、非水和性リン脂質の含有量が低いグリセリドオイルを製造するための脂肪質植物原料の処理におけるスチームの使用。

2. 前記脂肪質植物原料を、高温にさらす前に、粒径に応じて必要ならば潰すかあるいはフレーク状にする、請求項1記載の使用。

3. 前記脂肪質植物原料の温度を即座に少なくとも140℃まで上げる、請求項1または2記載の使用。

4. 前記脂肪質植物原料の含水量が4－18重量%の範囲である、請求項1～3のいずれか1項に記載の使用。

5. 前記温度を即座に145－155℃まで上げる、請求項1～4のいずれか1項に記載の使用。

6. 前記高温を10－30秒間維持する、請求項1～5のいずれか1項に記載の使用。

7. 高温での処理を開始するときに前記脂肪質植物原料の含水量を12－16%に設定し、この処理の終了段階では4－7%に減少させる、請求項1～6のいずれか1項に記載の使用。

8. 高温で処理した前記脂肪質植物原料から、加圧および／または抽出によって、前記グリセリドオイルを得る、請求項1～7のいずれか1項に記載の使用。

9. 前記グリセリドオイルを、酸やアルカリを併用することなく水を用いて脱ガム処理する、請求項1～8のいずれか1項に記載の使用。

10. 前記脂肪質植物原料が、オイル含有の種子または果実からなる、請求項1～9のいずれか1項に記載の使用。