

(19) **DANMARK**

(10) **DK/EP 2910575 T1**



Patent- og
Varemærkestyrelsen

(12) **Oversættelse af krav i
europæisk
patentansøgning**

-
- (51) Int.Cl.: **C 08 B 37/00 (2006.01)** **A 23 L 1/0532 (2006.01)** **A 61 K 8/73 (2006.01)**
A 61 K 47/36 (2006.01)
- (46) Oversættelsen bekendtgjort den: **2015-10-19**
- (86) Europæisk ansøgning nr.: **15159594.9**
- (86) Europæisk indleveringsdag: **2009-03-13**
- (87) Den europæiske ansøgnings publiceringsdag: **2015-08-26**
- (30) Prioritet: **2008-03-14 US 207858** **2008-03-14 US 207857**
 2008-03-14 US 207856 **2009-03-12 US 403097**
- (62) Stamansøgningsnr: **09718931.0**
- (84) Designerede stater: **AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC
MK MT NL NO PL PT RO SE SI SK TR**
- (71) Ansøger: **CP Kelco, U.S., Inc., 3100 Cumberland Boulevard, Suite 600, Atlanta, GA 30339, USA**
- (72) Opfinder: **Trudsoe, Jens, Kong Valdemars Vej 32, 4000 Roskilde, Danmark**
- (74) Fuldmægtig i Danmark: **MURGITROYD & COMPANY, Scotland House, 165-169 Scotland Street, Glasgow G5 8PL,
Storbritannien**
- (54) Benævnelse: **CARRAGEENAN, DER ER MODIFICERET VED HJÆLP AF IONBYTNINGSPROCES**

Patentkrav

1. Sammensætning, der omfatter en traditionelt ekstraheret kappa-carrageenan, der har været udsat for en ionbytningsproces, hvor kappa-carrageenanen omfatter:
5 et kaliumindhold på 5 mg/g til 30 mg/g carrageenan;
et calciumindhold på mindre end 7 mg/g carrageenan; og
et magnesiumindhold på mindre end 0,2 mg/g carrageenan.
2. Sammensætning ifølge krav 1, hvor carrageenanen har en gelingstemperatur på
10 mellem 10 °C og 27 °C og en smeltetemperatur på mellem 23 °C og 43 °C.
3. Anvendelse af carrageenanen ifølge krav 1 eller 2 i et personligt plejeprodukt, et fødevareprodukt, et husholdningsprodukt eller et farmaceutisk præparat.
- 15 4. Fremgangsmåde til fremstilling af sammensætningen ifølge krav 1, der omfatter trinene:
ekstraktion af et kappa-carrageenan-udgangsmateriale med en vandig alkali-
behandlingsopløsning til frembringelse af et ekstrakt af kappa-carrageenan;
etablering af kontakt mellem ekstraktet af kappa-carrageenan og et surt kationisk
ionbytningsmateriale og reducere af kation-indholdet i ekstraktet af kappa-
20 carrageenan til frembringelse af et ionbyttet ekstrakt af kappa-carrageenan.
5. Fremgangsmåde ifølge krav 4, hvor kontaktrinet inkluderer opløsning af ekstraktet af
kappa-carrageenan i vand til frembringelse af en ekstraktopløsning og tilsætning af
ionbytningsmaterialet til ekstraktopløsningen ved et første koncentrationsniveau, hvor
25 det første koncentrationsniveau er lig med eller mindre end 200 g ionbytningsmateriale
pr. liter ekstraktopløsning.
6. Fremgangsmåde ifølge krav 5, der omfatter trinene blanding af det ionbyttede ekstrakt af
kappa-carrageenan med et andet ionbyttet ekstrakt af carrageenan, som: (1) er et
30 ekstrakt af iota- eller kappa-carrageenan; og (2) er blevet behandlet med et surt
kationisk ionbytningsmateriale ved et andet koncentrationsniveau, der er forskelligt fra
det første koncentrationsniveau.
7. Fremgangsmåde ifølge krav 5, hvor det første koncentrationsniveau er 1,25 g/g
35 carrageenan til 10 g/g carrageenan.
8. Fremgangsmåde ifølge krav 4, hvor kontaktrinet tager fra 5 til 30 minutter.