

【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26年11月27日(2014.11.27)

【公表番号】特表2013-542216(P2013-542216A)

【公表日】平成25年11月21日(2013.11.21)

【年通号数】公開・登録公報2013-063

【出願番号】特願2013-535486(P2013-535486)

【国際特許分類】

A 6 1 K	8/97	(2006.01)
A 6 1 K	36/53	(2006.01)
A 6 1 K	36/18	(2006.01)
A 6 1 K	36/28	(2006.01)
A 6 1 K	36/896	(2006.01)
A 6 1 K	36/00	(2006.01)
A 6 1 K	8/60	(2006.01)
A 6 1 K	31/7034	(2006.01)
A 6 1 K	31/365	(2006.01)
A 6 1 K	8/49	(2006.01)
A 6 1 K	31/12	(2006.01)
A 6 1 K	8/35	(2006.01)
A 6 1 K	31/357	(2006.01)
A 6 1 K	31/352	(2006.01)
A 6 1 K	31/7048	(2006.01)
A 6 1 K	31/56	(2006.01)
A 6 1 K	8/63	(2006.01)
A 6 1 K	31/704	(2006.01)
A 6 1 K	47/38	(2006.01)
A 6 1 K	9/70	(2006.01)
A 6 1 K	9/20	(2006.01)
A 6 1 K	47/22	(2006.01)
A 6 1 K	47/36	(2006.01)
A 6 1 K	8/73	(2006.01)
A 6 1 K	47/42	(2006.01)
A 6 1 K	8/64	(2006.01)
A 6 1 K	9/14	(2006.01)
A 6 1 K	36/25	(2006.01)
A 2 3 L	1/30	(2006.01)

【F I】

A 6 1 K	8/97	
A 6 1 K	35/78	Q
A 6 1 K	35/78	C
A 6 1 K	35/78	T
A 6 1 K	35/78	V
A 6 1 K	35/78	B
A 6 1 K	8/60	
A 6 1 K	31/7034	
A 6 1 K	31/365	
A 6 1 K	8/49	
A 6 1 K	31/12	

A 6 1 K	8/35
A 6 1 K	31/357
A 6 1 K	31/352
A 6 1 K	31/7048
A 6 1 K	31/56
A 6 1 K	8/63
A 6 1 K	31/704
A 6 1 K	47/38
A 6 1 K	9/70
A 6 1 K	9/20
A 6 1 K	47/22
A 6 1 K	47/36
A 6 1 K	8/73
A 6 1 K	47/42
A 6 1 K	8/64
A 6 1 K	9/14
A 6 1 K	35/78
A 2 3 L	1/30
	M
	B

【手続補正書】**【提出日】**平成26年10月10日(2014.10.10)**【手続補正1】****【補正対象書類名】**特許請求の範囲**【補正対象項目名】**全文**【補正方法】**変更**【補正の内容】****【特許請求の範囲】****【請求項1】**

少なくとも一つの植物由来の少なくとも一つの植物物質を含浸させた製品の製造法であって、下記ステップを含むことを特徴とする方法：

a) 少なくとも一つの植物(V1)、又は前記植物の少なくとも一つの部位の抽出及び/又は圧搾によって、液体の植物抽出物(E1)及び固体の纖維残渣(R1)を製造するステップ、次に

b) 前記植物抽出物(E1)を前記纖維残渣(R1)から分離するステップ、そして

c) 前記纖維残渣(R1)を破壊するステップ、

d) ステップc)で得られた纖維残渣(R1)から製造された纖維ウェブ又は製品を製造するステップ、及び

e) 前記纖維残渣(R1)に、(i) 少なくとも前記植物抽出物(E1)を、(ii) 前記植物抽出物(E1)から単離された少なくとも一つの水溶性又は脂溶性植物物質を、または(iii) 前記植物抽出物(E1)の濃縮、精製、風味付け及び/又は芳香付けされている少なくとも一つの水溶性又は脂溶性物質を含む少なくとも一つの組成物を含浸させるステップ。

【請求項2】

ステップ(e)が、さらに、前記纖維残渣(R1)に、前記植物(V1)とは異なる植物(V2)の抽出又は圧搾から得られた少なくとも一つの植物抽出物(E2)か、若しくは前記植物抽出物(E2)の濃縮、精製、風味付け及び/又は芳香付けされていてもよい少なくとも一つの水溶性又は脂溶性物質を含む少なくとも一つの組成物を含浸させるステップを含む、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

ステップc)、d)及びe)が、下記の順序で起こりうる、請求項1または2に記載の

方法 :

- ・ステップ c) はステップ d) に先行し、ステップ d) はステップ e) に先行する、
- ・ステップ c) はステップ e) に先行し、ステップ e) はステップ d) に先行する。

【請求項 4】

・植物が、食用植物、薬用植物、芳香植物及びフレグランス植物の中から選ばれる；又は

・植物が、酸化防止剤、甘味剤、香料、フレーバー、カロテノイド、キサントフィル、色素、フラボノイド、タンニン、ポリフェノール、ペプチド、ビタミン、タンパク質、及び薬学的活性成分の中から選ばれる少なくとも一つの物質を含有する植物の中から選ばれる、及び／又は

・植物が、ローズマリー、セージ、タイム、ミント、オレガノ、ターメリック、バジル、クローブ、ステビア、ニンニク、茶、コーヒー、ヤナギ、朝鮮人参、イチョウ (ginkgo)、赤ブドウ (red vine)、緑茶及びヨモギの中から選ばれる

請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 5】

薬学的活性成分が、ヤナギの樹皮から得られるサリシン、イチョウ (ginkgo biloba) 葉から得られるギンコライド、セイヨウオトギリソウ (セント・ジョーンズ・ワート) のプロッサムから得られるヒペルフォリン、クソニンジンの葉及び茎から得られるアルテミシニン、ウコンの根から得られるクルクミン、大豆種子から得られるゲニステイン及びダイゼイン、朝鮮人参の根から得られるジンセンノイド (ginsenoides)、赤ブドウの葉から得られるアントシアノサイド及びタンニン、そしてステビアの葉から得られるステビオシドの中から選ばれる、請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 6】

抽出及び／又は圧搾ステップ a) が、根、樹皮、種子、茎、葉、花及び果実の中から選ばれる新鮮な、凍結された又は乾燥した少なくとも一つの植物部位に対して実施される、請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 7】

抽出が、超臨界 CO₂ 抽出、溶媒を使用する固液抽出、及び未臨界抽出の中から選ばれるものであり、当該抽出は、超音波又はマイクロ波と組み合わされてもよく、又はそれによって支援される抽出の形態を取ってもよく、任意に、溶媒が、水、エタノール及びヘキサンの中から選ばれ、そして／又は溶媒／植物の重量比が 1 ~ 10 である、請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 8】

溶媒を使用し、植物又は植物の少なくとも一部と当該溶媒とを接触させ、次いで得られた液相を植物からなる固相から、加圧もしくは非加圧ろ過によって又は遠心分離によって分離することによる、請求項 7 に記載の方法。

【請求項 9】

固液抽出が、植物又は植物の少なくとも一部を、溶媒として水を用いて水蒸気蒸留し、次いで得られた有機相及び水性相を分離することによって実施される、請求項 7 に記載の方法。

【請求項 10】

破壊ステップが、機械的、化学的及び／又は生物学的方法を用いて実施されうることを特徴とする、請求項 1 ~ 9 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 11】

破壊ステップが、ローターとステーターとの間での纖維残渣の機械的剪断及び摩擦を通じて起こり、当該ステップは超音波を併用してもよい、請求項 1 ~ 10 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 12】

食物纖維、好適には、穀物藁、バガス、綿、マツ及びユーカリ纖維の中から選ばれる纖維を纖維残渣 (R 1) に加える、請求項 1 ~ 11 のいずれか 1 項に記載の方法。

【請求項 1 3】

纖維残渣（R 1）が、（i）酵母、好適にはサッカロミセス属から選ばれる酵母を散布されるか、又は（ii）酵素、好適には、ペクチナーゼ、セルラーゼ、アミラーゼ活性を有する酵素及びそれらの混合物の中から選ばれる酵素を散布される、請求項1～12のいずれか1項に記載の方法。

【請求項 1 4】

成形品を製造するためのステップが押出によって実施される、請求項1～13のいずれか1項に記載の方法。

【請求項 1 5】

成形ステップ中、成形品が、シート、ロッド、ペレット、纖維（固体又は中空の）、又はチップの形態を取る、請求項1～14のいずれか1項に記載の方法。

【請求項 1 6】

纖維残渣の含浸ステップe)中、纖維残渣に、（i）少なくとも一つの色素、好適にはカラメル、ビート赤、アントシアニン及び銅クロロフィリンの中から選ばれる少なくとも一つの水溶性天然色素、及び／又は（ii）カラギーナン、アルギネート、ペクチン、デンプン及びキサンタン、カゼイン及びゼラチンの中から選ばれる植物又は動物由来の少なくとも一つの水溶性食物纖維、好適には植物由来の水溶性食物纖維も含浸させる、請求項1～15のいずれか1項に記載の方法。

【請求項 1 7】

植物纖維の圧縮均一固体構造を含む植物由来の製品であって、前記構造に、（i）濃縮、精製、風味付け、着色及び／又は芳香付けされている少なくとも一つの植物抽出物を、（ii）植物抽出物から単離された少なくとも一つの水溶性又は脂溶性の植物物質を、又は（iii）少なくとも一つの組成物であって、濃縮、精製、風味付け、着色及び／又は芳香付けされていてもよい植物抽出物の少なくとも一つの水溶性又は脂溶性物質を含む、組成物を含浸させた製品。

【請求項 1 8】

植物由来の抽出物が、根、樹皮、種子、茎、葉、花、果実又はそれらの混合物の抽出物の中から選ばれる、及び／又は

・植物が、食用植物、薬用植物、芳香植物及びフレグランス植物の中から選ばれる；又は

・植物が、酸化防止剤、甘味剤、香料、フレーバー、カロテノイド、キサントフィル、色素、フラボノイド、タンニン、ポリフェノール、ペプチド、ビタミン、タンパク質、及び薬学的活性成分の中から選ばれる少なくとも一つの物質を含有する植物の中から選ばれる、及び／又は

・植物が、ローズマリー、セージ、タイム、ミント、オレガノ、ターメリック、バジル、クローブ、ステビア、ニンニク、茶、コーヒー、ヤナギ、朝鮮人參、イチョウ（ginkgo）、赤ブドウ、緑茶及びヨモギの中から選ばれる、請求項17に記載の製品。

【請求項 1 9】

少なくとも一つの色素、好適にはカラメル、ビート赤、アントシアニン及び銅クロロフィリンの中から選ばれる水溶性天然色素、及び／又は（i）カラギーナン、アルギネート、ペクチン、デンプン及びキサンタン、カゼイン及びゼラチンの中から選ばれる植物又は動物由来の少なくとも一つの水溶性食物纖維、好適には植物由来の水溶性食物纖維によって含浸される、請求項17～18のいずれか1項に記載の製品。

【請求項 2 0】

農業食品部門、植物療法、化粧品、薬草用途、栄養補助食品及びハーブティー製造における、請求項17～19のいずれか1項に記載の製品の使用。

【請求項 2 1】

化粧品組成物、食品組成物及び／又は規定食組成物に配合されることを意図される粉末を製造するための請求項20に記載の使用。

【請求項 2 2】

少なくとも一つの植物由来の少なくとも一つの植物物質を含浸させた製品の製造法であって、下記ステップ：

a) 少なくとも一つの植物（V 1 ）、又は前記植物の少なくとも一つの部位の抽出及び／又は圧搾によって、液体の植物抽出物（E 1 ）及び固体の纖維残渣（R 1 ）を製造するステップ、次に

b) 前記植物抽出物（E 1 ）を前記纖維残渣（R 1 ）から分離するステップ、そして

c) 前記纖維残渣（R 1 ）を破壊するステップ、

d) ステップc) で得られた纖維残渣（R 1 ）から製造された纖維ウェブ又は製品を製造するステップ、及び

e) 前記纖維残渣（R 1 ）に、（i ）少なくとも前記植物抽出物（E 1 ）を、（ii ）前記植物抽出物（E 1 ）から単離された少なくとも一つの水溶性又は脂溶性植物物質を、（iii ）前記植物抽出物（E 1 ）の濃縮、精製、風味付け及び／又は芳香付けされてもよい少なくとも一つの水溶性又は脂溶性物質を含む、少なくとも一つの組成物を、又は（iv ）前記植物（V 1 ）とは異なる植物（V 2 ）の抽出又は圧搾から得られた少なくとも一つの植物抽出物（E 2 ）か、若しくは前記植物抽出物（E 2 ）の濃縮、精製、風味付け及び／又は芳香付けされていてもよい少なくとも一つの水溶性又は脂溶性物質を含む、少なくとも一つの組成物を含浸させるステップを含むことを特徴とする方法であって、前記植物抽出物（E 2 ）が薬学的活性成分を含み、前記薬学的活性成分が、ヤナギの樹皮から得られるサリシン、イチョウ（*ginkgo biloba*）葉から得られるギンコライド、セイヨウオトギリソウ（セント・ジョーンズ・ワート）のプロッサムから得られるヒペルフオリン、クソニンジンの葉及び茎から得られるアルテミシニン、ウコンの根から得られるクルクミン、大豆種子から得られるゲニステイン及びダイゼイン、朝鮮人参の根から得られるジンセノイド（*ginsenoides*）、赤ブドウの葉から得られるアントシアノサイド及びタンニン、そしてステビアの葉から得られるステビオシドの中から選ばれる方法。