

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特許公報(B2)

(11) 特許番号

特許第4989017号

(P4989017)

(45) 発行日 平成24年8月1日(2012.8.1)

(24) 登録日 平成24年5月11日(2012.5.11)

(51) Int. Cl.	F I
A 6 1 K 9/50 (2006.01)	A 6 1 K 9/50
A 6 1 K 31/015 (2006.01)	A 6 1 K 31/015
A 6 1 K 47/26 (2006.01)	A 6 1 K 47/26
A 6 1 K 47/10 (2006.01)	A 6 1 K 47/10
A 6 1 K 47/36 (2006.01)	A 6 1 K 47/36

請求項の数 5 (全 11 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願2003-565624 (P2003-565624)	(73) 特許権者	504008209
(86) (22) 出願日	平成15年1月28日(2003.1.28)		ケミン・フーズ・エル・シー
(65) 公表番号	特表2005-517694 (P2005-517694A)		アメリカ合衆国アイオワ州50301, デ
(43) 公表日	平成17年6月16日(2005.6.16)		・モインズ, マウリー・ストリート 21
(86) 国際出願番号	PCT/US2003/002504		00, ビー・オー・ボックス 70
(87) 国際公開番号	W02003/066205	(74) 代理人	100140109
(87) 国際公開日	平成15年8月14日(2003.8.14)		弁理士 小野 新次郎
審査請求日	平成17年10月27日(2005.10.27)	(74) 代理人	100075270
(31) 優先権主張番号	10/062, 359		弁理士 小林 泰
(32) 優先日	平成14年2月1日(2002.2.1)	(74) 代理人	100080137
(33) 優先権主張国	米国 (US)		弁理士 千葉 昭男
前置審査		(74) 代理人	100096013
			弁理士 富田 博行
		(74) 代理人	100162455
			弁理士 辻本 典子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 高いカロチノイド含有量を有するマイクロカプセル類

僅供線上瀏覽查詢, 未經同意請勿任意轉載

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

マイクロカプセルの摂取時にカロチノイドを放出する保護コーティングを有する、一つ以上のカロチノイドの結晶性形状のマイクロカプセルを形成する方法であって、以下のステップ:

(a) 保護コーティングを有さない最初は保護されていない結晶性カロチノイドを含有する出発原料の循環流を生成するコーティング装置で、カロチノイドを含有する出発原料を循環させること;

(b) 糖、デンプン又はマルトデキストリン、及び場合によりコーティング蛋白質を含む液体コーティング材を調製すること; 並びに

(c) 出発原料に保護コーティングを形成するため、循環するカロチノイドを含有する出発原料に液体コーティング材を噴霧することを含む、前記方法。

【請求項 2】

マイクロカプセルに存在するカロチノイドの量が、出発原料中のカロチノイドの量の80%より大きい、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

糖がグルコース、フルクトース、ガラクトース、スクロース、ソルビトール、及びラクトースからなる群から選択され、デンプンがタピオカデンプン、コーンスターチ、じゃがいもデンプン、及びアロールトデンプンからなる群から選択され、蛋白質が牛、豚、及