

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-190933
(P2001-190933A)

(43) 公開日 平成13年7月17日(2001.7.17)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	FI	FI	FI	テマコード [*] (参考)
B01D 61/02	500	B01D 61/02	500			
61/14	500	61/14	500			
63/10		63/10				
C07D311/62		C07D311/62				

審査請求 未請求 請求項の数 8 0L (全5頁)

(21) 出願番号	特願 2000-346071 (P2000-346071)	(71) 出願人	591003013 エフ.ホフマン-ラ ロシュ アーゲー F. HOFFMANN-LA ROCHE AKTIENGESELLSCHAFT スイス・シーエイチ-4070パーゼル・グレンツアーヘルストラッセ124
(22) 出願日	平成 12年11月14日(2000.11.14)	(72) 発明者	ヴェルナー・ボンラート ドイツ国、デー-79115 フライブルク、リュッケンバッハヴェーク 29
(31) 優先権主張番号	99122753.9	(74) 代理人	100078662 弁理士 津国 肇 (外1名) 最終頁に続く
(32) 優先日	平成 11年11月16日(1999.11.16)		
(33) 優先権主張国	欧州特許庁(EP)		

(54) 【発明の名称】 カテキン 溶液を濃縮する方法

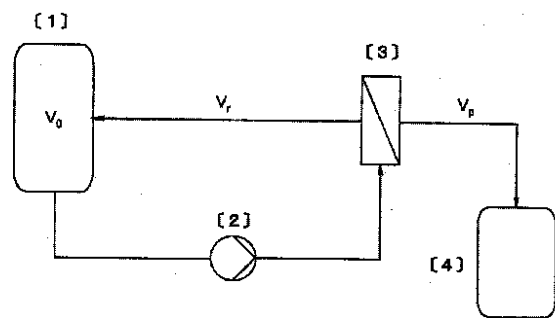
(57) 【要約】

【課題】 水性エピガカテキンガラート溶液を濃縮する新規な方法を提供すること。

【解決手段】 水性エピガカテキンガラート(EGCG)溶液を濃縮する方法であって、a) 約0.03重量%~約10重量%の溶解された固体含量を有する水性EGCG溶液を約5bar~約100barの圧力で、少なくとも一つの膜モジュールに供給して、透過パージ物及びリテンテートリターンを準備する工程；

b) 該透過パージ物を集める工程；c) 該リテンテートリターンを集める工程；

d) 場合によりリテンテートリターンを膜ヘリサイクルする工程；e) 場合により工程c)及び/又はd)のリテンテートリターンを濃縮する工程；及びf) 場合により工程b)の透過パージ物を濃縮する工程；を含む方法。



(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-24010
(P2003-24010A)

(43) 公開日 平成15年1月28日(2003.1.28)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テームト [*] (参考)
A23L 1/30		A23L 1/30	B	4B018
	1/28	1/28	Z	
	1/302	1/302		

審査請求 未請求 請求項の数 5 書面 (全5頁)

(21) 出願番号	特願 2001-245770 (P2001-245770)	(71) 出願人	501321604 株式会社健康生科学 熊本県熊本市新南部4丁目7-38
(22) 出願日	平成 13年7月 10日(2001.7.10)	(72) 発明者	添田 一 熊本県熊本市新南部4丁目7-38 オーエムビル2F 株式会社健康生科学内
		(74) 代理人	100095854 弁理士 星野 昇
		Fターム(参考)	4B018 LE01 MD23 MD26 MD52 MD60 MD61 MD88 ME06 MF01

(54) 【発明の名称】 緑茶カテキンを主成分とする機能強化補助食品

(57) 【要約】

【課題】 緑茶カテキンを主成分とする機能強化補助食品の提供

【解決手段】 緑茶カテキンを主成分とし、副成分として、少量のガルシニア葉粉末、ブドウ種子粉末、ビタミンB₁、₂、ビタミンE、納豆菌培養エキスおよび賦形剤よりなる錠剤とする。

【効果】 体内の活性酸素除去を効果的に行なうて、すみやかな疲労回復が期待できる。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-219800

(P2003-219800A)

(43) 公開日 平成15年8月5日(2003.8.5)

(51) Int.Cl.⁷
A23F 3/16

識別記号

FI
A23F 3/16

テマコード(参考)
4B027

審査請求 未請求 請求項の数 4 0L (全5頁)

(21) 出願番号	特願 2002-20415(P2002-20415)	(71) 出願人	000000918 花王株式会社 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号
(22) 出願日	平成 14年1月 29日(2002.1.29)	(72) 発明者	高橋 宏和 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(72) 発明者	小西 敦 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(74) 代理人	100068700 弁理士 有賀 三幸 (外6名) 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 カテキン高濃度含有半発酵茶又は発酵茶飲料

(57) 【要約】

【解決手段】 次の成分(A)及び(B)：

(A) 緑茶葉を10 未満の水で抽出した後の抽出残渣を50 以上の温水で抽出して得られるポリフェノール溶液、(B) 半発酵茶抽出液又は発酵茶抽出液、を配合してなる飲料。

【効果】 本発明によればカテキン濃度が高く、風味が良好で、かつ殺菌時の本来の香りの消失や異臭もなく、雑味、苦味も軽減された飲料が得られる。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-149416

(43) 公開日 平成16年5月27日(2004.5.27)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テ-マコ-ト [*] (参考)
C07D311/62		C07D311/62		4B017
// A23L 2/52		A23L 2/00	F	4C062

請求項の数 3 審査請求 未請求 0L (全8頁)

(21) 出願番号	2002313081	(71) 出願人	000000918 花王株式会社 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号
(22) 出願日	平成14年10月28日(2002.10.28)	(74) 代理人	110000084 特許業務法人アルガ特許事務所
		(72) 発明者	高橋 宏和 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(72) 発明者	板屋 枝里 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(72) 発明者	小西 敦 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内

(54) 【発明の名称】 カテキン製剤の精製方法

最終頁に続く

(57) 【要約】

【課題】 風味の良好なカテキン高濃度含有飲料の製造に有用なカテキン製剤を得る。

【解決手段】 緑茶葉を水又は有機溶媒と水の混合物で抽出する工程によって得られた非重合体カテキン類を25～40重量%含有するカテキン製剤を、水と有機溶媒の混合物に溶解させ、これに有機溶媒を加えることにより有機溶媒と水の比率を9/1～5/5の範囲に調整し、それによって沈殿物を生じせしめ、懸濁液中の固形分を分離し、残った液相から有機溶媒を留去することを特徴とするカテキン製剤の精製方法。

【選択図】 なし

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-180535

(43) 公開日 平成16年7月2日(2004.7.2)

(51) Int.Cl.⁷
A23F 3/38

識別記号

FI
A23F 3/38

テマコード(参考)
4B027

請求項の数 2 審査請求 未請求 0L (全8頁)

(21) 出願番号	2002348796	(71) 出願人	000000918 花王株式会社 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号
(22) 出願日	平成14年11月29日(2002.11.29)	(74) 代理人	110000084 特許業務法人アルガ特許事務所
		(72) 発明者	高橋 宏和 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(72) 発明者	板屋 枝里 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内
		(72) 発明者	小西 敦 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会社 研究所内

(54) 【発明の名称】 カフェイン含有カテキン類組成物の脱カフェイン方法

(57) 【要約】

【課題】 カフェイン含有カテキン類組成物中のカフェインを、カテキン類組成を著しく変化させることなく、選択的に除去する方法を提供する。

【解決手段】 カフェイン含有カテキン類組成物を、有機溶媒と水の重量比が9/1~1/9の混合溶液に溶解させ、活性炭と接触させることを特徴とする、カフェイン含有カテキン類組成物から選択的にカフェインを除去する方法。

【選択図】 なし