

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2024年12月26日(26.12.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/262581 A1

(51) 国際特許分類:

C11B 7/00 (2006.01) C11B 3/10 (2006.01)
A23D 9/02 (2006.01) G01N 30/46 (2006.01)
A23L 33/12 (2016.01) G01N 30/84 (2006.01)
A61K 8/37 (2006.01) G01N 30/86 (2006.01)
A61K 31/232 (2006.01) G01N 30/88 (2006.01)
B01D 15/32 (2006.01)

(JP). 佐藤 誠造(SATO, Seizo); 〒1920991 東京都八王子市七国 1 丁目 3 2 番 3 号 株式会社ニッスイ 中央研究所内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 山本 修, 外(YAMAMOTO, Osamu et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目 2 番 1 号 新大手町ビル 2 0 6 区 ユアサハラ法律特許事務所 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/022429

(22) 国際出願日: 2024年6月20日(20.06.2024)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2023-102401 2023年6月22日(22.06.2023) JP

(71) 出願人: 株式会社ニッスイ(NISSUI CORPORATION) [JP/JP]; 〒1058676 東京都港区西新橋一丁目 3 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 山口 秀明(YAMAGUCHI, Hideaki); 〒1920991 東京都八王子市七国 1 丁目 3 2 番 3 号 株式会社ニッスイ 中央研究所内 Tokyo (JP). 降旗 清代美(FURIHATA, Kiyomi); 〒1920991 東京都八王子市七国 1 丁目 3 2 番 3 号 株式会社ニッスイ 中央研究所内 Tokyo

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ,

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID ESTER COMPOSITION

(54) 発明の名称: 高度不飽和脂肪酸エステル組成物の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for efficiently producing the desired highly unsaturated fatty acid ester composition in high purity. Provided is a method for producing a highly unsaturated fatty acid ester composition from an oil/fat composition, the method comprising: the removal, by subjecting the oil/fat composition to a first column chromatography, of some or all of at least one component having a relative value for the peak top retention time of 1.8-3.5 in the first column chromatography when the peak top retention time of the desired substance is 1.0; and the removal, by subjecting an eluate comprising the desired substance obtained by the first column chromatography to a second column chromatography, of some or all of at least one component having a relative value for the peak top retention time of 0.90-1.1 in the second column chromatography when the peak top retention time of the desired substance is 1.0.

(57) 要約: 目的の高度不飽和脂肪酸エステル組成物を効率的に高純度で製造する方法を提供する。油脂組成物を第1のカラムクロマトグラフィーに付すことによって、第1のカラムクロマトグラフィーにおける目的物のピークトップの保持時間を1.0とした場合のピークトップの保持時間の相対値が1.8~3.5である少なくとも1種の成分の全部または一部を除去すること、及び第1のカラムクロマトグラフィーで得られた目的物を含む溶出物を第2のカラムクロマトグラフィーに付すことによって、第2のカラムクロマトグラフィーにおける目的物のピークトップの保持時間を1.0とした場合のピークトップの保持時間の相対値が0.90~1.1である少なくとも1種の成分の全部または一部を除去すること、を含む、油脂組成物から高度不飽和脂肪酸エステル組成物を製造する方法を提供する。

[続葉有]

DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS,
IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT,
RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF,
CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE,
SN, TD, TG).

添付公開書類：

— 国際調査報告（条約第21条(3)）