

(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
2016 年 4 月 14 日(14.04.2016)



(10) 国際公開番号

WO 2016/056230 A1

- (51) 国際特許分類:
A61K 9/52 (2006.01) A61K 47/36 (2006.01)
A61K 47/10 (2006.01) A61K 47/42 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/005083
- (22) 国際出願日: 2015 年 10 月 6 日(06.10.2015)
- (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 2014-205991 2014 年 10 月 6 日(06.10.2014) JP
- (71) 出願人: 富士カプセル株式会社(FUJI CAPSULE CO., LTD.) [JP/JP]; 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 Shizuoka (JP).
- (72) 発明者: 渡辺 和彦(WATANABE, Kazuhiko); 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 富士カプセル株式会社内 Shizuoka (JP). 長谷川 洋明(HASEGAWA, Hiroaki); 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 富士カプセル株式会社内 Shizuoka (JP). 稲葉 直規(INABA, Naonori); 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 富士カプセル株式会社内 Shizuoka (JP). 下川 義之(SHIMOKAWA, Yoshiyuki); 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 富士カプセル株式会社内 Shizuoka (JP). 加藤 健治(KATO, Kenji); 〒4180112 静岡県富士宮市北山 4 2 4 2 番地の 1 富士カプセル株式会社内 Shizuoka (JP).
- (74) 代理人: 廣田 雅紀(HIROTA, Masanori); 〒1070052 東京都港区赤坂二丁目 2 番 1 9 号アドレシビル 6 階 Tokyo (JP).
- (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, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, 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))

(54) Title: METHOD OF PRODUCING ENTERIC SOFT CAPSULE

(54) 発明の名称: 腸溶性ソフトカプセルの製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a method of producing soft capsules that are enteric and exhibit superior production characteristics. In this method, enteric soft capsules are produced by means of steps (a) and (b), which are: (a) a step for preparing an enteric capsule coating solution which contains gelatin and a low methoxyl pectin having a degree of amidation of 5-25%; and (b) a step for using the prepared enteric capsule coating solution prepared in (a) to encapsulate capsule contents by means of a punching technique. It is preferable for the gelatin to have a jelly strength of 160-330 Bloom, for the degree of esterification of the low methoxyl pectin to be 20-40%, and for the enteric capsule coating solution to contain 30-35 parts by mass of the low methoxyl pectin per 100 parts by mass of the gelatin.

(57) 要約: 課題は腸溶性を有し、かつ製剤性に優れたソフトカプセルの製造方法を提供することである。(a)ゼラチンと、アミド化度が5~25%の低メトキシペクチンとを含有する腸溶性カプセル皮膜液を調製する工程; (b)工程(a)で調製した腸溶性カプセル皮膜液を用いて、打ち抜き法によりカプセル内容物を被包する工程; の工程(a)及び(b)により腸溶性ソフトカプセルを製造する。ゼラチンのゼリー強度が160~300Bloomであること、低メトキシペクチンのエステル化度が20~40%であること、腸溶性カプセル皮膜液が、ゼラチン100質量部に対して低メトキシペクチンを30~35質量部を含有することが好ましい。



WO 2016/056230 A1