(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
10. Juni 2004 (10.06.2004)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2004/047850 A1

(51) Internationale Patentklassifikation[7]: A61K 35/78, A61P 1/00, 5/50, 17/02, 37/04

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/IB2003/005476

(22) Internationales Anmeldedatum:
26. November 2003 (26.11.2003)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
A 1771/2002 26. November 2002 (26.11.2002) AT

(71) Anmelder *(für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US)*: **JI KWANG INC.** [US/US]; 101 Aupuni St., Suite 110, Hilo, Hawaii 96720 (US).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder *(nur für US)*: **CHOI, Danette, Vanessa** [US/US]; 18-4226 Mauna Kea Rd., Mountain View, HI 96771, Hawaii (US).

(81) Bestimmungsstaaten *(national)*: AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten *(regional)*: ARIPO-Patent (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Erklärungen gemäß Regel 4.17:
— *hinsichtlich der Berechtigung des Anmelders, die Priorität einer früheren Anmeldung zu beanspruchen (Regel 4.17 Ziffer iii) für alle Bestimmungsstaaten*
— *Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US*

Veröffentlicht:
— *mit internationalem Recherchenbericht*

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(54) **Title:** PAPAYA PUREE AND THE USE OF THE SAME

(54) **Bezeichnung:** PAPAYA-MUS UND DESSEN VERWENDUNG

(57) **Abstract:** The invention relates to a method for producing a puree preparation from *Carica papaya* fruit, said method comprising the following steps: the fruit or crushed fruit, especially in a sieved form, is cooked for at least 30 minutes at normal pressure, optionally in an aqueous solution which is at least twice the volume of the fruit; the fruit or crushed fruit which has been cooked is cooled over a period of time of at least 30 minutes in an oxygen-containing atmosphere; and the fruit or crushed fruit which has been cooled is optionally crushed, mixed and strained until a homogeneous puree is obtained.

(57) **Zusammenfassung:** Beschrieben wird ein Verfahren zur Herstellung eines Mus-Präparates aus carica papaya-Früchten, welches die folgenden Schritte umfasst: - Kochen der Früchte oder zerkleinerten Früchte, insbesondere der Früchte in gesiebter Form, für mindestens 30 min bei Normaldruck, gegebenenfalls mit dem mindestens 2-fachen Volumen einer wässerigen Lösung, - Abkühlen der gekochten Früchte oder zerkleinerten Früchte über einen Zeitraum von zumindest 30 min unter Sauerstoff-haltiger Atmosphäre, - gegebenenfalls zerkleinern, Mischen and Passieren der abgekühlten Früchte oder zerkleinerten Früchte bis zum Erhalt eines homogenen Muses.

WO 2004/047850 A1