

# 特許協力条約

発信人 日本国特許庁（国際調査機関）

代理人 棚井 澄雄 様		PCT 国際調査機関の見解書 (法施行規則第40条の2) [PCT規則43の2.1]	
あて名 〒100-6620 日本国東京都千代田区丸の内一丁目9番2号		発送日 (日.月.年) 28.08.2018	
出願人又は代理人 の書類記号 PC-25552		今後の手続については、下記2を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2018/024342	国際出願日 (日.月.年) 27.06.2018	優先日 (日.月.年) 27.06.2017	
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. B01J3/00(2006.01)i			
出願人 (氏名又は名称) 国立大学法人九州大学			

<p>1. この見解書は次の内容を含む。</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> 第I欄 見解の基礎</li><li><input type="checkbox"/> 第II欄 優先権</li><li><input type="checkbox"/> 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解の不作成</li><li><input type="checkbox"/> 第IV欄 発明の単一性の欠如</li><li><input checked="" type="checkbox"/> 第V欄 PCT規則43の2.1(a)(i)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明</li><li><input type="checkbox"/> 第VI欄 ある種の引用文献</li><li><input type="checkbox"/> 第VII欄 国際出願の欠陥</li><li><input type="checkbox"/> 第VIII欄 国際出願についての意見</li></ul> <p>2. 今後の手続</p> <p>国際予備審査の請求がされた場合は、出願人がこの国際調査機関とは異なる国際予備審査機関を選択し、かつ、その国際予備審査機関がPCT規則66.1の2(b)の規定に基づいて国際調査機関の見解書を国際予備審査機関の見解書とみなさない旨を国際事務局に通知していた場合を除いて、この見解書は国際予備審査機関の最初の見解書とみなされる。</p> <p>この見解書が上記のように国際予備審査機関の見解書とみなされる場合、様式PCT/ISA/220を送付した日から3月又は優先日から2月のうちいずれか遅く満了する期限が経過するまでに、出願人は国際予備審査機関に、適当な場合は補正書とともに、答弁書を提出することができる。</p> <p>さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。</p>
---

見解書を作成した日 10.08.2018			
名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号		特許庁審査官 (権限のある職員) 関根 崇	4Q 3838
		電話番号 03-3581-1101 内線 3468	

## 第 I 欄 見解の基礎

1. 言語に関し、この見解書は以下のものに基づき作成した。
  - 出願時の言語による国際出願
  - 出願時の言語から国際調査のための言語である \_\_\_\_\_ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))
2.  この見解書は、PCT規則 91 の規定により国際調査機関が許可した又は国際調査機関に通知された明らかな誤りの訂正を考慮して作成した (PCT規則 43 の 2.1(b))。
3. この国際出願で開示されたヌクレオチド又はアミノ酸配列に関して、以下の配列表に基づき見解書を作成した。
  - a.  出願時における国際出願の一部を構成する配列表
    - 附属書C/ST.25テキストファイル形式
    - 紙形式又はイメージファイル形式
  - b.  国際出願とともに、PCT規則13の3.1(a)に基づき国際調査のためにのみ提出された、附属書C/ST.25テキストファイル形式の配列表
  - c.  国際出願日後に、国際調査のためにのみ提出された配列表
    - 附属書C/ST.25テキストファイル形式(PCT規則13の3.1(a))
    - 紙形式又はイメージファイル形式(PCT規則13の3.1(b)及びPCT実施細則第713号)
4.  さらに、複数の版の配列表又は配列表の写しが提出され、変更後の配列表又は追加の写しに記載された情報が、出願時における配列表と同一である旨、又は出願時における国際出願の開示の範囲を超えない旨の陳述書の提出があった。
5. 補足意見：

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求項	7-12	有
	請求項	1-6	無
進歩性 (I S)	請求項		有
	請求項	1-12	無
産業上の利用可能性 (I A)	請求項	1-12	有
	請求項		無

2. 文献及び説明

文献1:角掛久美子, アイスクリームの製品特性に対する高圧処理の効果 Influence of high hydrostatic pressure on ice cream, 日本農芸化学会大会講演要旨集, 公益社団法人日本農芸化学会, 2012.03.05, p.591

文献2:JP 6-225707 A (三菱重工業株式会社) 1994.08.16, [0001], [0009]-[0012], 図1 (ファミリーなし)

文献3:JP 2002-541876 A (フロー インターナショナル コーポレーション) 2002.12.10, [0035]-[0036], [0044]-[0045], 図5 & US 2001/0041206 A1, [0040]-[0041], [0049]-[0050], 図5 & WO 2000/064493 A2 & EP 1173227 A2

文献4:JP 2002-501734 A (フロー インターナショナル コーポレーション) 2002.01.22, [0006], [0009]-[0012], 図1 & WO 1999/038394 A2, 第4頁第5-14行, 第5頁第12行-第7頁第6行, 図1 & EP 1051087 A2

・請求項1-3について

請求項1-3に係る発明は、文献1より、新規性、進歩性を有しない。

文献1には、アイスクリームミックス(「液状体」に相当。)を静水圧による高圧処理機を用いて加圧処理後のアイスクリームミックス(「液状製品」に相当。)を製造する方法において、前記加圧処理の条件として、処理圧力が0、150、300及び500MPa、処理時間が0、5及び10分、処理温度が6~7℃であり、前記加圧処理により、食感が滑らかとなり風味が優れることが記載されている。

・請求項4-6について

請求項4-6に係る発明は、文献2より、新規性、進歩性を有しない。

文献2には、加圧室23を有する加圧容器(「筒状の処理器」に相当。)、加圧容器の下方に連結した供給管41(「第1配管」に相当。)、加圧容器の上方に連結し且つ仕切弁3とオリフィスノズル1とが設けられる排出管42(「第2配管」に相当。)、被処理液の供給タンク61、及び、前記供給管41に設けた加圧ポンプ25(「加圧装置」に相当。)を有する液体処理装置において、装置を停止する場合には、無菌水を加圧室に供給して加圧室23内の処理済液を全量排出することが記載されているところ、前記無菌水を加圧室23に供給する手段は、本願請求項5の「定置洗浄装置」に相当する。(補充欄に続く)

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

## 第 V 欄の続き

## ・請求項 7-8 について

請求項 7-8 に係る発明は、文献 2-4 より、進歩性を有しない。

文献 3 及び 4 に記載されるように、複数の圧力容器を並列に接続した液状製品の製造装置は周知の技術的事項である。してみると、文献 2 に記載の加圧容器を複数設けて並列に接続することは、周知技術に基づいて当業者が容易に想到し得たことである。このとき、前記加圧ポンプの数は所望の処理内容に応じて当業者が適宜選択し得た設計的事項であって、例えば、各加圧容器毎に加圧ポンプを設けることに格別の困難性はない。

## ・請求項 9-12 について

請求項 9-12 に係る発明は、文献 1-4 より、進歩性を有しない。

文献 2 には、排出管 42 の仕切弁 3 を閉じた状態で、加圧ポンプ 25 により加圧室 23 に被処理液を供給し、所望の圧力に達したら加圧ポンプ 25 からの供給を停止して被処理液を所定時間高圧下で保持し（「静水压処理」に相当。）、所定時間が経過したら加圧ポンプ 25 を作動させて被処理液を加圧、供給すると同時に、仕切弁 3 を開放して加圧室 23 内の被処理液を排出することが記載されているが、加圧ポンプ 25 及び仕切弁 3 の動作のタイミングを考慮すると、加圧処理後の被処理液は処理前の被処理液により押出されるものと認められる。

ここで、文献 2 には、被処理液の処理圧力について明示はないものの、文献 1 には、液状体に対して、例えば、150MPa で 5 又は 10 分の加圧処理をすることが記載されている。してみると、文献 2 に記載の発明において、所望の処理内容に応じて適宜の処理条件を設定し、例えば 150MPa で 5 又は 10 分の加圧処理をすることは、文献 1 の記載に基づいて当業者が容易に想到し得たことである。

また、文献 2 には、処理後の被処理液が置換される割合についての記載はないものの、被処理液の物性の変化（例えば、文献 1 に記載されるように液状体の風味の向上）を目的として加圧処理を行うとき、加圧容器から未処理の液状体が排出されるのを防止するために、上記置換される割合を 100%未満とすることは当業者であれば適宜なし得たことであって、当該割合を 90%以下とすることに格別の困難性は認められない。