

通しNo.	企業名	企業No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	キューピー株式会社	1	(A-1) 植物ステロール(コレステロールLDL低下作用)水分分散技術	特許第3844010号 他2件	・生理活性物質である植物ステロールは、水にも油脂にも溶解又は分散し難いものがあるが、植物ステロールを容易に水分分散可能とする技術。
2	キューピー株式会社	2	(A-2) おでん用ジャガイモの煮崩れ防止	特許第4225854号	・煮崩れを起こし難い、下味の付けられたジャガイモの加工品。
3	キューピー株式会社	3	(A-3) 鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供	特許第6291159号	・鮮やかな色調で保形性のあるノンガスフォーマー容器詰め液状食品。
4	キューピー株式会社	4	(A-4) 廃棄物(食酢のもろみ粕)の有効利用	①特許第6023413号 ②特許第6023420号	①・食酢のもろみ粕と卵殻との両食品廃棄物を有効活用した肥料。 ・食酢のもろみ粕と卵殻の混合物にさらに珪藻土を含ませる。 ②・食酢のもろみ粕と水分の多い食品廃棄物を有効活用した肥料。 ・食酢のもろみ粕と水分含量20%以上の食品廃棄物との混合物にさらに珪藻土を含ませる。
5	キューピー株式会社	5	(A-5) 再加熱時のシワ発生抑制技術	特許第5202445号	・焼成後、冷却する際に生じるソース表面のシワの発生を抑制する技術。
6	キューピー株式会社	6	(A-6) 片手で簡単に混ぜられる小袋形状技術	特許第6104135号	・水相と油相が分離した分離型ドレッシングを片手で簡単に混ぜることができるスティック状小袋容器詰め液状食品。
7	キューピー株式会社	7	(A-7) 小ロット対応できる攪拌タンク	特許第5566328号	・構造がシンプルでありながら効率的な攪拌が可能な攪拌タンクを提供。 ①直径の異なる3段積み形状の攪拌タンク。②直径が小さいものを最下段。 ③タンクの側壁の一点が一列になるように積み重ねた形状に配置。
8	キューピー株式会社	10	(A-10) パウチ入り食品サンプルの展示技術	特許第6161523号	・パウチ袋に収納した状態で展示をすることができ、廃棄することなく何度でも展示可能な展示方法。
9	キューピー株式会社	11	(A-11) 粉末(食塩)調味料のサラダへの付着改善技術	特許第4408827号	・単にふりかけても食塩等の呈味成分がレタス等のサラダ用食材に容易に留まり、呈味効果に優れた粉末調味料。
10	キューピー株式会社	12	(A-13) 練りからし等のペースト状香辛料の辛味・香味の長期保存技術	特許第6276801号	・練りからし等のペースト状香辛料において、香辛料特有の香味を長期間安定的に保持できる技術。
11	キューピー株式会社	13	(A-14) ジュール加熱殺菌における被加熱物の温度分布均一化技術	特許第6441603号	・ジュール加熱殺菌において、被加熱物を渦巻状に流れるようにして、温度分布を均一化し、温度を正確に検出できる技術。
12	キューピー株式会社	14	(A-15) 食感のよいポテトサラダの製造技術	①特許第6416507号 ②特許第4527026号	①・冷蔵保存後にベチャベチャとした食感を感じにくく、ロドけの良い作り立ての美味しさを有するポテトサラダ。 ②・収穫後数か月保管した澱粉含有量の少ないジャガイモを用いたとしても、良好な食感を有するポテトサラダ。
13	キューピー株式会社	16	(A-18) マカロニサラダ等の外観の経時変化を抑制する技術	特許第6046682号	・非溶解状態で架橋澱粉を配合することで、乳化調味料中の水分がマカロニやジャガイモに吸収されず、マカロニ表面の乾きや外観の経時変化を抑える技術。
14	キューピー株式会社	17	(A-19) 根菜類の軟化技術	特許第6506941号	・咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者であっても、根菜類特有の食感を有したまま根菜類を食べることができる固さに軟らかくする技術。
15	キューピー株式会社	18	(B-1) カスタードプリン食感改良技術 「商品名:卵黄レシチンLPL-20S」	特許第5683762号	・滑らかな食感を有するカスタードプリンが得られる技術。
16	キューピー株式会社	19	(B-1-2) フラワーペースト等の澱粉含有食品の老化防止技術 「商品名:卵黄レシチンLPL-20S」	特許第2790838号	・澱粉の老化を防止し、澱粉含有食品の硬化や離水を防止する。したがって、澱粉含有食品の滑らかな食感が維持できる。

通しNo.	企業名	企業No.	技術シーズ	特許No.	内容
17	キューピー株式会社	21	(B-2) 廃棄物(卵殻粉)の有効利用 「商品名:カルホープ」	特許第4381194号	・焼き上がったシュー皮が適度な硬さを有し、サクサクとした歯切れのよい食感であり、クリーム充填後もサクサクとした食感を持続させる技術。
18	キューピー株式会社	23	(B-3)「商品名:凍結卵白(製菓用)EX」	-	・未殺菌の生卵白と同程度の硬い泡を呈する殺菌冷凍卵白。
19	キューピー株式会社	24	(B-4)「商品名:乾燥卵白Mタイプ」	-	・かまぼこ等の練り製品の保水性、ぷりぷり感等の食感を改良できる乾燥卵白。 ・麺類の歯ごたえや茹でのびを防止できる乾燥卵白。
20	キューピー株式会社	30	(C-2) 合わせる素材の風味を引き立てるタマゴ 「商品名:エグロワイヤル」	-	・シェフとパティシエの声から生まれた素材の味を引き立てるタマゴ。
21	中部電力株式会社	1	コーヒー飲料製造装置	特開2020-25718	・ユーザーの好みの味を実現する豆条件と抽出条件を理論式に基づき自動で最適化。
22	中部電力株式会社	2	菓子の味付け、乾燥装置	特許第5603562号	・①スポンジローラによる適量の味付け(乾燥時間の短縮)、②赤外線と熱風による乾燥(乾燥時間の短縮)、③送風ファンによる冷却(水分の蒸発)により、乾燥時間の短縮、生産コスト削減が可能になった。
23	中部電力株式会社	3	IH調理器	特許第5450191号	・従来のIH機器では加熱ムラが生じやすかった。 ・分割プレートの利用により均一な加熱が可能となった。鍋や釜等の立体的な形状の容器にも対応できる。
24	中部電力株式会社	4	真空凍結乾燥装置	特許第6138477号	・電磁波加熱の適用で時間短縮が可能となった。高周波誘導加熱は、加熱媒体がない真空状態でもエネルギー伝達が可能で、凍結材料(加熱対象物と氷)を直接加熱できる。
25	中部電力株式会社	5	膨化菓子の製造装置	特許第5835972号	・カーボンランプヒータを使うことで、緻密な温度制御が可能になり、綺麗な外観で焼き上げられ、食感の焼き分けも容易になった。また、燃焼排ガスがないため工場内で排出される熱量が低減され、換気・空調負荷も低減できる。
26	中部電力株式会社	6	電気式連続焼成機	特許第5695893号	・本体ケーシング、下側ヒータ・上側ヒータを有する加熱装置、第1駆動装置(下側加熱板)、第2駆動装置(上側加熱板)、押圧装置から構成される生産効率を高め、電力消費を抑制できる挟み焼による焼き菓子の電気式焼成装置。
27	中部電力株式会社	8	電熱調理釜	特許第5784988号	・同心円状に配置したヒータと赤外線放射塗装によって非接触で均一加熱を実現し、調味材料がヒータ等に付着しないのでメンテナンスが容易な電熱煮釜。
28	中部電力株式会社	9	ハイブリッド式脱臭技術	特許第5936441号	・「ゼオライト吸着法+光触媒分解法」のハイブリッド方式の脱臭装置。ゼオライトハニカムで吸着、光触媒で分解。
29	三菱電機株式会社	4	加熱調理対象物の温度検知技術	特許第6270906号 他	・加熱対象物と直に接する鍋敷型の温度検知装置により温度の検知精度を向上させる技術です。 ・温度検知装置に無線通信可能な通信部を備えることで、使用エリアの制限がなく使い勝手が向上します。