

(株)IP Bridge



は説明動画あり。

No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	生精肉の保存処理方法	特許第6174226号	<ul style="list-style-type: none"> ・真空包装した生精肉を、中心部が60～65℃になるまで温めて時間をかけてしっかりと殺菌してから、急速冷却します。 ・外見は生肉に近いのですが、実際にはすでに熱が通っている、という状態になりますので調理時間が短縮できます。例えば厚切りステーキなら電子レンジでおいしい温度に温め、表面に焼き色を付ければ完了、とんかつも同様に、コロモが揚がればOKです。 ・精肉の肉汁、旨味、水分を肉自体に保持させた状態で冷蔵保存できるので、旨味が強く、柔らかくできます。(客観データあり) ・組み方はご相談に応じます。例えば小ロットの加工委託からテスト的に開始し、生産量が増えたらライセンス許諾に移行することも可能です。