

キューピー(株)

は説明動画あり。

No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	(A-1) 植物ステロール(コレステロールLDL低下作用)水分散技術	特許第3844010号	<ul style="list-style-type: none"> ・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散可能とする技術。 ・植物ステロールと卵黄リポ蛋白質とを特定比率で混合し、複合化させることにより、容易に水分散可能な植物ステロールの複合体を製する。 ・適用事例は、卵黄を用いた食品。自社実績あり。
2		特許第3844011号	<ul style="list-style-type: none"> ・植物ステロールを卵黄リポ蛋白質との複合体として添加した水中油型乳化製品。 ・植物ステロールの含有量を高くしても乳化安定性に優れ、植物ステロール由来のざらつき感のない滑らかな食感を得る。 ・適用事例は、卵黄を用いた食品。自社実績あり。
3		特許第4467532号	<ul style="list-style-type: none"> ・食用油脂の配合量が5%未満の液状調味料において、植物ステロール類と卵黄リポ蛋白質との複合体を配合し、コク味を有する液体調味料とする。 ・適用可能性は、卵黄を用いた食品。
4	(A-2) おでん用ジャガイモの煮崩れ防止	特許第4225854号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・皮を剥いたジャガイモを丸のまま、低濃度水溶性カルシウム溶液で含侵処理後、高濃度水溶性カルシウムを含むおでん用調味液で加熱処理する。 ・適用事例は、コンビニのおでん用ジャガイモ。大手コンビニで採用実績あり。
5	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・色素、起泡剤および増粘剤を配合した着色液状食品。 ・適用可能性は、ノンオイルの液状調味料など
6	(A-4) 廃棄物(食酢のもろみ粕)の有効利用	特許第6023413号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
7		特許第6023420号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・食酢のもろみ粕を用いることで、腐敗しやすい食品廃棄物の日持ちを向上させた肥料が得られる。
8	(A-5) 再加熱時のシワ発生抑制技術	特許第5202445号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・イヌリンを含有するグラタンソースを用いる。 ・適用可能性は、再加熱用焼成済冷凍グラタン。
9	(A-6) 片手で簡単に混ぜられる小袋形状技術	特許第6104135号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、お弁当の小袋容器詰め分離型ドレッシング。
10	(A-7) 小ロット対応できる攪拌タンク	特許第5566328号	<ul style="list-style-type: none"> ・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行になるように積み重ねた形状に配置。
11	(A-8) 絞り出し容器技術	特許第5584587号	<ul style="list-style-type: none"> ・口部とは反対側の底部に棒状体を挿入して巻取り芯として、容器を容易に巻き取ることができる。 ・適用可能性は、各種チューブ容器。
12	(A-9) 作業負担軽減技術	特許第5479983号	<ul style="list-style-type: none"> ・多数のポリ袋を一時的に閉鎖する場合でも、作業員に労力の負担をかけることなく閉鎖できるポリ袋用閉鎖器具。 ・適用事例は、小分け原料を保管する食品工場。自社実績あり。
13	(A-10) パウチ入り食品サンプルの展示技術	特許第6161523号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用事例は、パウチ袋入り製品の展示。自社実績あり。
14	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用事例は、サラダ用粉末調味料。自社実績あり。
15	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・香辛料、食用油脂、粉体、乳化剤、糖アルコール、水分を含有し、水に容易に乳化するペースト状香辛料。 ・適用可能性は、練りからし、練りわさび等。

注) (A-12)は欠番。

キューピー(株)

は説明動画あり。

No.	技術シーズ	特許No.	内容
16	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、液状食品のジュール加熱殺菌。
17	(A-15) 食感のよいポテトサラダの製造技術	特許第6416507号	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵保存後にベチャベチャとした食感を感じにくく、口どけの良い作り立ての美味しさを有するポテトサラダ。 ・クラッシュしたジャガイモにゼラチン、寒天の溶液を含侵させ、調味料と和える。 ・適用事例は、ポテトサラダ。自社実績あり。
18		特許第4527026号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・水戻した乾燥マッシュポテトを特定量配合する。 ・適用事例は、ポテトサラダ。自社実績あり。
19	(A-17) 洗濯しやすい作業服の名札カバーの構造	特許第5339463号	<ul style="list-style-type: none"> ・洗濯しても、名札カバー内に水蒸気がこもることなく短時間で乾燥することが可能で、名札カバー内に糸くずなどの塵がたまり難い構造。 ・適用事例は、作業服。自社実績あり。
20	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、マカロニサラダ、ポテトサラダ。
21	(A-19) 根菜類の軟化技術	特許第6506941号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、介護食。
22	(B-1) カスタードプリンの食感改良技術 「商品名:卵黄レシチンLPL-20S」	特許第5683762号	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・飽和型リゾリン脂質(卵黄リゾリン脂質)と脂肪酸を特定割合とすることで、カスタードプリンの原料である卵黄や牛乳中のリポ蛋白質(中心:油脂、表面:蛋白質)の耐熱性を向上。 ・適用事例は、カスタードプリン。以前大手コンビニエンスストアで採用実績あり。
23	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用事例は、カスタードクリーム、フラワーペースト等澱粉含有食品。以前大手ドーナツメーカーで採用実績あり。
24	(B-1-3) 院内感染で問題となる多剤耐性グラム陽性菌の抗菌剤 「商品名:卵黄リゾチンLPC-1」	特許第6126702号	<ul style="list-style-type: none"> ・メチシニン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)は、メチシニンを含む複数の抗生物質に対して耐性を示すことから、院内感染で社会的問題となっている。 ・本発明は、多剤耐性グラム陽性菌に対し抗菌性を有した抗菌剤を提供する。 ・適用事例は、外用剤・軟膏。
25	(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・シュー皮に卵殻粉を特定量含有させる。
26	(B-2-2) 廃棄物(卵殻の粗粉碎物)の有効利用	特開2018-117579	<ul style="list-style-type: none"> ・大量炊飯に適した固さでありながら粘りがある米が収穫できる。 ・適用可能性は、イネの栽培。
27		特願2021-065489	<ul style="list-style-type: none"> ・卵殻膜を含む卵殻粉碎物で天候不順時でも米の収穫を安定させる。 ・東京農業大学との共同研究。 ・適用可能性は、イネの栽培。
28	(B-3) 「商品名:凍結卵白(製菓用)EX」	-	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、メレンゲベースの洋菓子。
29	(B-4) 「商品名:乾燥卵白Mタイプ」	-	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適用可能性は、練り製品、麺。
30	(B-5) 二日酔いや体臭の原因であるアルデヒドを分解する酵素剤 「商品名:よいとき」	特許第6246328号	<ul style="list-style-type: none"> ・酢酸菌の細胞膜から産出するアルデヒドでヒドロクナーゼを利用し、二日酔いや体臭の不快臭の原因物質であるアルデヒドを分解する。 ・適用事例は、サプリメント。

注) (A-16)は欠番。

キューピー(株)



は説明動画あり。

No.	技術シーズ	特許No.	内容
31	(B-6) ノロウィルスの不活性剤 「商品名: ノロクリアプロテイン、リゾパワーNV」	特許第5806434号	<ul style="list-style-type: none"> ・リゾチームの熱変性物により、ノロウィルスを不活性化する。 ・リゾチームの熱変性物を有効成分としたノロウィルス不活性剤又はアルコール製剤。 ・東京海洋大学との共同研究。 ・適用事例は、除菌スプレー。
32		特許第6799904号	
33		国際公開WO2016/017784	
34	(B-7) 染毛剤・パーマネントウェーブ剤 「商品名: ヒアロベール」	特許第5270992号	<ul style="list-style-type: none"> ・第四アンモニウム基含有基で特定範囲にカチオン化したヒアルロン酸の誘導体を配合した、染毛性、色持ち性、及び毛髪の弾力性に優れた染毛剤、パーマネントウェーブ剤。 ・マイナス(-)チャージされた毛髪に、プラス(+)チャージしたカチオン化ヒアルロン酸を作用させ、毛髪に吸着させることで、染毛効果等をアップさせる。 ・適用事例は、染毛剤、パーマネントウェーブ剤。
35		特許第5247286号	
36		特許第5247287号	
37	(C-1) 機能性表示対応素材の紹介 「商品名: ヒアベスト(S)LF-P」	-	<ul style="list-style-type: none"> ・ヒアルロン酸(ヒアベスト(S)LF-P)配合の機能性表示食品で肌の乾燥に悩む方をサポート。 ・適用事例は、サプリ各種。 ・<実際の機能性表示>本品にはヒアルロン酸Naが含まれます。ヒアルロン酸Naは肌の水分保持に役立ち、乾燥を緩和することが報告されています。
38	(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」	-	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・卵の風味のポイントとなる鶏の飼料にこだわり、トウモロコシや魚粉を使わず、小麦やホエイを与えることで、生臭みがなく、新しい美味しさを提供。 ・適用事例は、各種洋菓子。