

ハウス食品グループ本社(株)

No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	催涙・採涙技術	特許第5383075号 特許第6803207号 WO/2022/202994 WO/2022/202995	<ul style="list-style-type: none">・水を数滴加えるだけで、タマネギ由来の催涙成分を発生させることができる催涙・催涙キット。・催涙成分は、発生後速やかに分解するため、痛みが長引かない。従来法(※)よりも不快感が低く、多量の涙液(100 μL程度)を回収可能。発生させる催涙成分量を、任意にコントロールすることができる。 <p>*従来法:シルマー法:下瞼にろ紙を挟み、涙液が染みてきた長さを測定する。</p>
2	ワインのプショネ(コルク臭)を用いた悪臭回避技術	特許第6371817号	<ul style="list-style-type: none">・全ての香りを等しく消臭してしまう、ワインのプショネ臭であるトリクロロアニソール(TCA)を利用した悪臭回避技術。・トリクロロアニソールは、スパイス、フェンネル、バジルスターアニス、クローブなどに含まれる成分と構造が似ているため、それらのスパイスの香り成分にTCAを極わずか加えると、TCAの臭いは消えるが消臭効果は残る。