

## 日本食品化工(株)

No.	技術シーズ	特許No.	内容
1	均一な氷の製造技術	特許第 4712346号	・添加物(色素、糖類、果汁等)を含む氷を製造する際、デキストリンを添加することで、均一に溶解又は分散した状態で凍結させることができる。 ・冷果等のそのまま食される氷の場合には解凍したときに均一な溶液を得られる。
2	乳化剤不使用の製パン用改良剤	特許第 4477309号	・本発明の製パン用改良材により、各種添加剤を多用することなく、パン生地の製造機械類へのべたつきを防止することができる。 ・得られるパン製品類の口溶け、しっとり感、ソフト感をも向上させることができる。
3	気泡剤	特許第 5648112号	・簡便且つ、安価な手段により、飲食品、特に飲料の気泡安定性及び起泡性を向上できる。 ・原料が糖質であり、タンパク質を含まないことから、他のタンパク質由来気泡剤とひかしてアレルギーにならないという点で安全性の高い素材。
4	米菓の品質改良剤	特許第 5936880号	・インディカ米を主原料とする米菓に、加工澱粉を配合することによって、米菓特有の軽く、サクサクした食感を付与することができる。 ・生地調製直後は柔らかく冷却後に考課する生地物性を付与し、さらに乾燥、焼成時のひび割れを抑制することができる。
5	タンパク質含有飲食品用分散財	特許第 5073860号	・酸化澱粉を用いることにより、低コストで、飲食品に対して着色、異味・異臭及び食感の低下を生じることなく、タンパク質粒子の凝集、沈殿、相分離を防止又は抑制できる。
6	澱粉製品(商品紹介)	—	・澱粉製品のプラントベースフードへの利用。パン・菓子・フィリング類への利用による食感の改良や冷凍・冷蔵耐性の向上等。 ・畜肉・魚肉加工品・フライ製品の食感改良。
7	糖化製品(商品紹介)	—	・糖化製品のプラントベースフードへの利用。飲料・米飯への利用による異味・異臭のマスクング、老化の抑制。水溶性食物繊維としての糖質オフ製品への利用や可溶化剤やマスクング剤としての使用。