

農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構

 は動画で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	NAROインキュベーションラボ紹介 ①未来環境で作物を育成 ②イチゴのジャストインタイム生産の原理実証 (本テーマは開放特許ではありません)	非公開 情報公開 (2022/9/2)	<ul style="list-style-type: none"> ・野外の環境や食のニーズは年々変化していますが、品種育成や栽培技術の開発などの農業研究には多くの時間と労力が必要です。インキュベーションラボでは様々な環境を再現する高度な人工環境制御システム(栽培環境エミュレータ)を様々な計測装置とともに提供しています。 ・(事例1)未来環境で作物を育成:蓄積された過去の環境データと気候変動シナリオから未来環境を予測し、エミュレータで構築して作物を育成し、将来に向けた栽培技術及び品種改良のための収量・品質のデータ取得に利用できます。 ・(事例2)イチゴのジャストインタイム生産の原理実証:イチゴの生育を精密に制御し、収穫ピークをクリスマスなどの高需要期に合わせるために開発したアルゴリズムの原理実証に利用できます。
2	グルテン及び増粘剤を含まない米粉パンの製造方法	特許第6584185号	<ul style="list-style-type: none"> ・グルテン等を含まない米粉パンを作製できます。(6584185) ・本技術の生地は一般的な小麦粉パン生地と異なり粘弾性が低いですが、焼成により小麦粉パンと同等に膨らみます。
3	イソフラボンを含有するグルテン不使用米粉パンの製造方法	特許第7141090号	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂のみ。ホームベーカリーとオーブンで簡単に作製可能です。 ・上記の品質を損なわずに大豆イソフラボンを配合したパンも作製できます。(7141090)
4	嚥下困難者用食品(高アミロース米)	特許第7541713号	<ul style="list-style-type: none"> ・本特許により、ゲル化剤を使わずに高アミロース米粉のゲル化機能を活かした"冷凍可能"なゼリーが得られます。このゼリーは冷凍保存後解凍しても物性の変化が少なく、介護食に向く軟らかくて飲み込みやすい物性を示します。
5	オレンジ色乳酸菌	特許第7126688号	<ul style="list-style-type: none"> ・乳酸菌を用いて、黄色およびオレンジ色素を生産できます。 ・生産される色素は乳酸菌が本来持っているカロテノイドです。 ・色素は乳酸菌の中に存在します。有機溶剤で抽出できます。 ・乳酸菌のカロテノイド色素生産の促進で、乳酸菌のマルチストレス耐性(胃酸、胆汁酸)を向上させることができます。 ・乳酸菌の色調を利用した天然食用色素として使用することもできます。
6	青果物の剥皮方法及び剥皮青果物	特許第6671618号	<ul style="list-style-type: none"> ・青果物の表面に研削材を衝突させた後、外果皮に酵素等の外果皮崩壊剤を導入することで、果実類、野菜類、イモ類の剥皮が可能となりました。 ・本技術は、青果物を加熱する処理を含みません。 ・本技術では以下の処理を順次行います。①表面処理(ブラスト処理):外果皮崩壊剤の導入口の形成→②外果皮崩壊処理(酵素処理):外果皮崩壊剤の導入→③外果皮除去処理:外果皮の除去。 ・本技術が適用対象とする品目は、果実類(カキ、キウイフルーツ、アボカド、ナン)、イモ類(サツマイモ、ジャガイモ)、根菜類(レンコン、カブ、ゴボウ、サトイモ、ニンジン)、葉菜類(アスパラガス)、果菜類(カボチャ)です。
7	ネギ属由来の成分を含む免疫賦活剤及び免疫賦活剤の製造方法	特許第5742060号	<p>内容:ネギまたはタマネギの葉身内部の粘液には免疫活性化作用のある物質が含まれます。その物質はマンノース結合レクチンであることが判明しています。それらの葉身部は通常は収穫直後に廃棄されています。したがって、本特許はネギ属の未利用資源から免疫活性化物質を抽出し、免疫賦活剤を製造し、利用する技術に関する内容です。</p> <p>用途:免疫機能維持に関する機能性表示食品またはその原料を想定しています。</p>
8	コーヒー粕・茶殻からの水溶性鉄供給剤	特許第5804454号	<p>内容:天然物由来の原料(コーヒー粕や茶殻)を用いて、鉄イオンが不溶化しやすいアルカリ条件においても水溶性の鉄イオンを長期間安定供給できる鉄供給剤を提供する。</p> <p>用途:植物の鉄栄養を改善する鉄肥料(農業)</p>

農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構

 は動画で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
9	コーヒー粕・茶殻からのフェントン反応触媒	特許第5733781号	<p>内容:鉄を二価の状態です長期間安定維持できるフェントン反応触媒を開発し提供する、また従来のフェントン反応触媒には見られない三価の鉄(安価な鉄供給原料)についても二価に還元して利用可能なフェントン反応触媒を製造する方法を提供する。</p> <p>用途:このフェントン反応触媒は、原料が全て入手容易なものであるため、広い産業分野、例えば、農業(土壌消毒等)、食品(カット野菜の殺菌)、水産業(養殖用水の殺菌等)、化学(汚染物質の分解)の用途が見込まれる。</p>
10	落葉収集機	特許第7503838号	<ul style="list-style-type: none">・レーキを用いた落葉収集機において、前後進の切り替えの際に、特別な操作を行わなくてもレーキの角度が変更されることにより、効率よく落葉を地表から剥離させることが可能になりました。・本技術は、レーキと、レーキが回動するように支持する部材と、支持する部材を昇降させる部材によって構成されます。・本技術が適用対象とする品目は、リング、ナシなどです。 (注:レーキは、柄の先に爪を多数取り付けた清掃、除草などに用いる器具)
11	腕支持装置	特許第5973980号	<ul style="list-style-type: none">・腕を上げた状態での作業において、バネやアクチュエータを用いずにしっかりと腕を支え、かつ、腕を下げる必要があるときは、力を入れなくても簡単に下げることができる器具の提供が可能になりました。・本技術は腰に付けるベルトと、腕受け部と、それらを接続する連結機構から構成されます。・連結機構は溝部材と爪部材を備えており、作業者が肘を体の内側に寄せることで溝と爪が噛み合うため、上げた腕の重さを任意の高さで支えることが可能で、肘を体の外側に開くことで溝と爪が外れ、腕を自由に上げ下げすることができま す。 ・本技術が適用対象とする品目は、ブドウなどです。