

農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構

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	<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)をロボット計測装置などと組み合わせて提供しています。 ・(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	グルテンなしで米粉パンを作製する技術開発	特許第6584185号 特許第7141090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。(JP6584185) ・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。 ・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プ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。(JP7141090)
3	カキ果実の剥皮方法及び剥皮カキ果実	特許第5916116号	<ul style="list-style-type: none"> ・カキ果実に化学的処理、物理的処理、酵素処理を順次行うことで、カキ果実の剥皮が可能になりました。 ・本技術は、全工程が液体を用いた処理(液体処理)で構成されています。 ・本技術では以下の処理を順次行います。①乳化剤処理(化学的処理):果皮の強度低下→②弱アルカリ沸騰水加熱処理(物理的処理):果皮に亀裂生成→③酵素処理:果皮組織の分解→④擦過洗浄処理:果皮の除去。 ・本技術が適用対象とする品目は、カキです。
4	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、ナシ)、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。