



オゴノリ

こんなことができます!

あらゆる加工食品(練り物、パン、菓子類、味噌、ケチャップ、ソース、たれ、カレー、ふりかけ、餡子など)の製造時に食物繊維を配合添加し、男女平均必要量日当たり20g、に不足しがちな食物繊維必要量を補うことができます。

【解決したポイント】

通常の食事のほか、あらゆる食品に手軽に配合添加できれば日当たり20g摂取により近づくため、野菜不足を補う相当な努力をせずに目標量摂取に近づけるように食物繊維を配合した。

水溶性食物繊維と不溶性食物繊維を併用して摂取することは生活習慣病に効果が認められるため両者を配合する。

また、手頃な価格で提供できるように、使用する食物繊維は、ラッキョウや豆腐の食品加工時に廃棄される部材等を活用する。

【従来の問題点】

食物繊維は大腸に届き腸内細菌の餌になり腸内フローラの改善になる。

日当たり必要な食物繊維を得るために350gの野菜を摂る努力をしたようでも6割程度に留まっている。

健康志向の人は、腸内フローラを改善し善玉菌を増加・便秘改善・血糖値改善・血中コレステロール値改善・免疫力の向上・老化防止等を求めている。これには、食物繊維を日当たり20g摂取することが不可欠であるが、できていない。

技術の概要

食物繊維には水溶性及び不溶性があり、これを含む2以上配合した食物繊維補助食品であって、ラッキョウ加工中の不要物、豆腐加工中の不要物、海中BOD(水中の汚れ)などを悪化させるオゴノリの含有量が多い植物粉体処理物で、ラッキョウと豆腐のそれぞれの加工不要物の配合比が1.3、オゴノリとおからの粉体処理物の配合比が3.0、のいずれかであり、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の含有量の比が、1.5~2.5であり、それらの総配合量が25g~50gとなるようにした食物繊維補給食品。

発明者からのメッセージ

京丹後市には100歳以上の方が他地区の3倍居られ、大腸がん罹患率が他地区より低いそうです。この地域特有の畑仕事による運動、食事、ライフスタイルに起因して腸内細菌のバランスが素晴らしく老化防止になっていると考えられています。野菜・海草の摂取も多いようです。

食物繊維を多く摂りましょう。

連絡先

- 1) 所属/公益財団法人鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名/経営支援部 知的所有権センター 特許流通担当
- 3) 電話番号/0857-52-6722
- 4) E-mail/chizai@toriton.or.jp

ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号/
- 2) 特許番号/第7164102号
- 3) 公開番号/特開2019-135942
- 4) 出願番号/特願2018-020181
- 5) 出願日/2018.2.7
- 6) 発明の名称/「食物繊維補給食品」
- 7) 特許権者/有限会社ジオテクノ
- 8) 代表発明者/横内 道洋
- 9) 実施権許諾・譲渡種別 許諾 譲渡
- 10) 共同開発・研究の意思 有 無
- 11) サンプル提供の予定 有 無
- 12) 技術指導の意思 有 無
- 13) 実施実績 有 試作 実験 無
- 14) 事業化実績 有 無
- 15) 実施権許諾実績 有 無