

(生鮮食材の抗酸化能増強方法およびその高鮮度流通方法)



こんなことができます!

商品に今までとは異なる新しい特長を持たせることが可能に。

【解決したポイント】

健康に寄与する成分が増強することで、高まる健康志向への対応が可能となった。商品にさらに特長を持たせることが可能となり、差別化が実現。

【従来の問題点】

味、鮮度面での高品質化は取り組まれていたが、健康への寄与が不明であった。

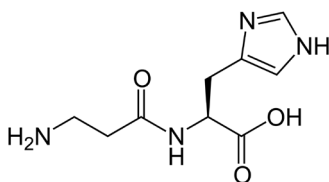
技術の概要

摂氏0度以下の氷温域にて、生鮮食材の温度管理を厳密に施した上で貯蔵・熟成等を行うことにより、老化防止や記憶力の維持、疲労感の軽減などの効果で知られる食材中の抗酸化物質(カルノシン、クロロゲン酸、ジングロール)を増加・維持することができます。

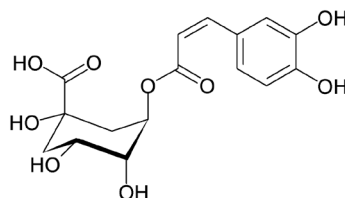
氷温熟成の効果として挙げられる高鮮度保持やうまみ増進に続く、“第三の付加価値”がこの特許発明により実証されました。この技術を利用した食品は、「機能性表示食品」としても実用化されています。

図・写真

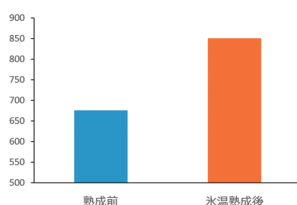
カルノシン



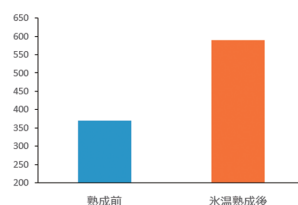
クロロゲン酸



牛肉のカルノシン含有量



コーヒー豆のクロロゲン酸含有量



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

発明者からのメッセージ

鮮度やおいしさだけでなく、氷温食品は体に良いということを謳えるようになり、幅が広がりました。

ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号 / L2021001720
- 2) 特許番号 / 特許第6670154号
- 3) 公開番号 / 特開2017-184629
- 4) 出願番号 / 特願2016-074218
- 5) 出願日 / 2016.4.1
- 6) 発明の名称 / 「生鮮食材の抗酸化能増強方法およびその高鮮度流通方法」
- 7) 特許権者 / 株式会社氷温
- 8) 代表発明者 / 山根 昭彦、福岡 康文
- 9) 実施権許諾・譲渡種別

■許諾	<input type="checkbox"/> 譲渡
-----	-----------------------------
- 10) 共同開発・研究の意思

■有	<input type="checkbox"/> 無
----	----------------------------
- 11) サンプル提供の予定

<input type="checkbox"/> 有	■無
----------------------------	----
- 12) 技術指導の意思

■有	<input type="checkbox"/> 無
----	----------------------------
- 13) 実施実績

■有	<input type="checkbox"/> 試作	<input type="checkbox"/> 実験	<input type="checkbox"/> 無
----	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------
- 14) 事業化実績

■有	<input type="checkbox"/> 無
----	----------------------------
- 15) 実施権許諾実績

■有	<input type="checkbox"/> 無
----	----------------------------