

あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センターニュース

2022年9月号

今月の内容

- お知らせ
 - ・「基礎から学ぶデザイン経営セミナー」の参加者を募集します！
 - ・「知財ビジネスマッチング in 東海」の参加者を募集します！！
- 技術解説「食品異物の分析事例について」

お 知 ら せ

●「基礎から学ぶデザイン経営セミナー」の参加者を募集します！

愛知県では、「デザイン経営」を県内企業に広く普及するため、この度「基礎から学ぶデザイン経営セミナー」をオンライン配信で開催します。

「デザイン経営って何だろう？」「会社にデザインをどうやって活用するの？」そんな疑問を最前線で活躍するデザイナーが、分かりやすく解説します。是非ご参加ください。

- 日 時 令和4年9月29日（木）13:30～15:30
- 開催形式 オンライン配信（Cisco Webex Meetings）
- 参加費 無料
- 定 員 100名（要事前申込、申込先着順）
- 申 込 み 下記 URL の申込専用フォームからお申込みください。
<https://www.pref.aichi.jp/site/aichi-chizai/design2022.html>
- 申込期限 令和4年9月26日（月）
- 問 合 せ 愛知県 産業科学技術課 研究開発支援グループ
電話 052-954-6370 FAX 052-954-6977

●「知財ビジネスマッチング in 東海」の参加者を募集します！！

愛知県は、中小企業の新製品開発・新事業創出を支援するため、関係機関と連携し「知財ビジネスマッチング in 東海」を開催します。個別面談には産業支援機関のコーディネーターが同席し、事業化に向けた伴走型支援を行います。

開放特許の活用にご関心のある方は、この機会に是非ご参加ください。

- 日 時 令和4年11月30日（水）13:00～17:45
- 開催場所 ウィンクあいち（愛知県産業労働センター）5階 小ホール1・2
- 内 容 ・シーズ提供企業等ごとにブースを設け、個別面談を実施（一部オンライン）
・1回の個別面談は30分程度
- 開放特許提供企業等 大企業7社（カゴメ株式会社、大日本印刷株式会社、中部電力株式会社、トヨタ自動車株式会社、パナソニックIPマネジメント株式会社、富士通株式会社、三菱電機株式会社）及び東海地域の大学・公設試験研究機関8機関
- 参加費 無料
- 参加申込方法等：以下の中部経済産業局ウェブページからリーフレットをご覧ください。
https://www.chubu.meti.go.jp/b36tokkyo/sesaku/chizai_businessmatching/matching_toppage.html
- 申込期限 令和4年11月21日（月）17:00まで
- 問 合 せ 【主催者】中部経済産業局 地域経済部 産業技術課 知的財産室（小林、小石）
電話 052-951-2774

○開放特許技術の例

令和4年11月30日(水)に開催される「知財ビジネスマッチング in 東海」において紹介予定の開放特許技術のうち、食品に関係する事例の一部を掲載しています。

<p>名称 高濃度糖化液の製造方法</p> <p>特許番号（特許権者） 特許第5681923号（愛知県）</p> <p>特許の内容 セルロース系バイオマスから高濃度グルコースを取得する方法。酵素糖化の反応溶媒に有機溶媒を用いる事により、従来法の約8倍程度の高濃度のグルコース液を回収することが可能となり、装置の小型化や水分除去に要するコストの削減ができる。</p>	
---	--

<p>名称 真空凍結乾燥装置及び真空凍結乾燥方法</p> <p>特許番号（特許権者） 特許第6138477号（中部電力株式会社）</p> <p>特許の内容 高周波誘電加熱を用いた非加熱物の直接加熱により、レトルト食品等の乾燥時間短縮に貢献する技術。加熱媒体がない真空状態でもエネルギーを伝達できる。</p>	<p>高周波誘電加熱による乾燥イメージ </p> <p>○加熱媒体がない真空状態でもエネルギーを伝達できる。 ○加熱対象物と水を直接加熱できる。</p> <p>乾燥時間の短縮</p>
--	---

<p>名称 加工トマト、乾燥トマト及びこれらの製造方法</p> <p>特許番号（特許権者） 特許第5280380号（カゴメ株式会社）</p> <p>特許の内容 トマトの表皮にレーザーを照射して加工トマトを製造する方法。レーザーで照射後に乾燥させて乾燥トマトを製造する方法。トマトをカットしないので、食感に優れ、本来の風味が保持され、外観が良好であり、かつ、簡便に製造できる。</p>	<p>■加工トマトの製造工程</p> <p>①レーザー照射 トマトの表面組織を部分的に除去する。</p> <p>■乾燥トマトの製造工程</p> <p>②乾燥 目的：トマト内部の水分を蒸発させる。</p> <p>乾燥トマト完成！ 果皮表面から水分を蒸発 果肉と一緒に果皮も収縮</p>
--	---

<p>名称 鮮魚推定</p> <p>情報提供企業 パナソニックIPマネジメント株式会社</p> <p>技術の内容 魚に紫外線を当て、魚目の虹彩部の輝度に基づいて鮮度を判定する技術。ベテランでなくても、魚を加工しないまま短時間で鮮度を判定できる。</p> <p>※詳細は保有特許の活用例を掲載した「特許活用ビジネスヒント集 2022」からご確認ください。 https://www.panasonic.com/jp/company/pipm/pdf/businesshint.pdf</p>
