

# あいち産業科学技術総合センター 2022年10月 食品工業技術センターニュース

## 今月の内容

- トピックス
  - ・ 令和4年度酒造技術者研修(座学)が開催されました
- お知らせ
  - ・ 「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「独立行政法人酒類総合研究所での研修に参加して

## トピックス

### ●令和4年度酒造技術者研修(座学)が開催されました

酒造技術者研修(主催:日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合)が10月6日、7日、13日、14日の4日間にわたり、当センターで開催されました。この研修は、愛知県及び東海3県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は16名の参加がありました。名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒類担当研究員及び当センター職員が講師を務めました。清酒製造に関する各論や吟醸酒製造に関する座学が実施されました。また、清酒の分析や官能審査の実習を行いました。



## お知らせ

### ●「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](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><b>名称</b> IH調理器</p> <p><b>特許番号(特許権者)</b> 特許第5450191号(中部電力株式会社)</p> <p><b>特許の内容</b> 分割プレートを用いたIHによる均一加熱で厚焼き玉子、お好み焼き等の焼成や餡の煮炊き等に貢献する技術。鍋や釜等の立体的形状の容器にも対応。</p>	<p><b>IH調理器(特許)</b></p> <p>【特許化技術(特許第5450191号)】 ・分割プレートの利用による均一加熱 ・鍋や釜等の立体的形状の容器にも対応</p>
--	--

<p><b>名称</b> 剥皮トマトの製造方法及びそのためのシステム</p> <p><b>特許番号(特許権者)</b> 特許第6253545号(カゴメ株式会社)</p> <p><b>特許の内容</b> 芯切除後の切り口と切込みから、水流により、トマトと壁面の摩擦及びトマト同士の摩擦で優しく表皮を剥くことができる。手で丁寧に剥いたようなきれいな仕上がりになる。</p>	<p>①切込み、芯切除</p> <p>②加熱(加熱水)</p> <p>③水洗い</p> <p>水を回流させる。水流とトマト同士の摩擦で、表皮がきれいに剥ける。</p>
--	---

<p><b>名称</b> 高濃度糖化液の製造方法</p> <p><b>特許番号(特許権者)</b> 特許第5681923号(愛知県)</p> <p><b>特許の内容</b> 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したコストの削減ができる。</p>	<p>従来技術      開発技術</p> <p>①酵素糖化      有機溶媒      水      糖(グルコース)</p> <p>②抽出      有機溶媒      水</p> <p>③回収      有機溶媒(再利用)      余分な水      低濃度グルコース液      高濃度グルコース液</p>
---	---

<p><b>名称</b> 水中プラズマ</p> <p><b>情報提供企業</b> パナソニックIPマネジメント株式会社</p> <p><b>技術の内容</b> 空気と電気の力で高い酸化力を持ったイオン種を発生させ、水中の汚れ、油、臭い、微生物や細菌を分解・殺菌。 薬剤を使わない安全な改良水で、あなたの快適な暮らしや安全を守ります。 ※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。 <a href="https://www.panasonic.com/jp/company/pipm/pdf/businesshint.pdf">https://www.panasonic.com/jp/company/pipm/pdf/businesshint.pdf</a></p>
---