



みんなでおいしく食べられる カスタードクリーム

yummy yummy yummy!

石川絢萌 上野安加里 大類遥

宇都宮大学地域デザイン科学部コミュニティデザイン学科3年

概要

低コレステロールの カスタードクリーム



特徴

○健康に良いカスタードクリーム

- コレステロールの吸収を抑える効果＋血圧の上昇を緩和する効果
→動脈硬化・心筋梗塞・高血圧の予防
- 食事制限があっても安心
- 健康診断の結果が気になる人にも

(利用例) シュークリーム、エクレア、ケーキ類、クリームパン

利用特許

①植物ステロール水分散技術(キユーピー株式会社様)

関連特許番号:第3844010号、第3844011号、第4467532号

②フラワーペースト等の澱粉含有食品の老化防止技術(同上)

関連特許番号:第2790838号

(権利満了のため使用可能)

特許①について

技術内容

卵黄使用食品
に応用が可能

植物ステロールと卵黄リボ蛋白質とを特定比率で混合し、複合化させることにより、容易に水分散可能な植物ステロールの複合体を製する

効果・特徴

- ・生理活性物質である植物ステロールは水にも油脂にも溶解または分解しがたいものがある
- ・複合化技術により、植物ステロールを容易に水分散できる

特許②について

技術内容

構成脂肪酸の50%以上が飽和型であるリゾリン脂質(卵黄由来)を含有したでんぷんの老化防止剤

前記老化防止剤を含有したでんぷん含有食品

効果・特徴

- でんぷんの老化を防止し、でんぷん含有食品の硬化や離水を防止する
- したがって、でんぷん含有食品のなめらかな食感が維持できる

特許併用のメリット

②の特許も併用することによるメリット

- 植物ステロールを加えることによって固くなったクリームをやわらかくする
 - ①によるコレステロールの吸収量低下機能に加えて、高血圧の予防機能も望める
- より健康的な商品を作成可能になる

事業計画性

「健康」という付加価値

コロナ禍での運動不足により

健康への意識が高まっている、人々のニーズに対応

家では健康を意識したスイーツ及び食品を作るのは難しい

実現可能性

客層が広がる

コスト面の調整がしやすい

→材料を変更する必要がないため、企業にあったコストで作ることができる

材料に選択の幅があること、元来の作り方を変更する必要がないことから企業が利用する上で柔軟性がある

想定企業

菓子製造会社 パン製造会社 ケーキ店 など

新規独創性

コレステロールの吸収および血圧の上昇を抑えた食品

汎用性が高い

飲食店での限定的な提供とは異なり店頭で購入できる

→例えば、現在のように新型コロナウイルスによる外食の自粛が求められたときなどにも楽しめる

ご清聴ありがとうございました