

2020年度版

01/36



開放特許技術＆特許商品

のご紹介



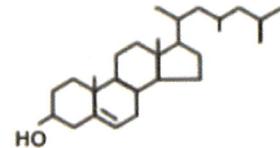
キューピー株式会社
知的財産室 石川

シーズ名：植物ステロール（コレステロール（LDL）低下作用）水分散技術

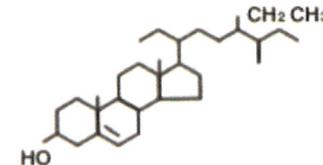


コレステロールが気になる方へ。

コレステロール



植物性ステロール



植物性ステロール コレステロール



植物性ステロール コレステロール



キューピー(株)開放特許リスト（許諾案件 1）

07/36

シーズ名：植物ステロール（コレステロール（LDL）低下作用）水分散技術

特許番号	出願日	登録日	発明の名称	
特許第3844010号	2004/10/29	2006/8/25	複合体	自社実績あり
特許第3844011号	2004/10/29	2006/8/25	水中油型乳化食品	自社実績あり
特許第4467532号	2006/3/14	2010/3/5	液状調味料	

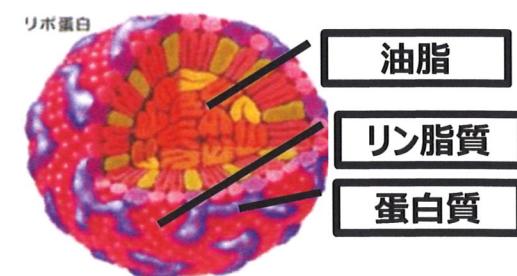
発明の
効果・特徴

- 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又は分散し難いものある。
- 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。

技術内容

- 植物ステロールと卵黄リポ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。

卵黄を用いた食品



シリーズ名：植物ステロール（コレステロール（LDL）低下作用）水分散技術

＜マヨネーズを用いたヒトでの実験＞

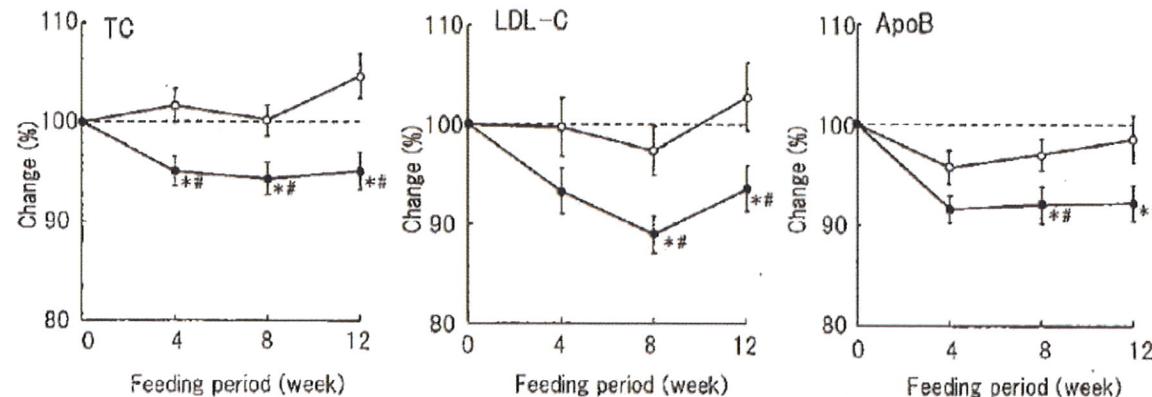


図1 Changes in serum TC, LDL-C and ApoB of subjects with TC \geq 200 mg/dL and LDL-C \geq 120 mg/dL

Values are relative to those at 0 weeks.

○, PS (-) group (n=24)

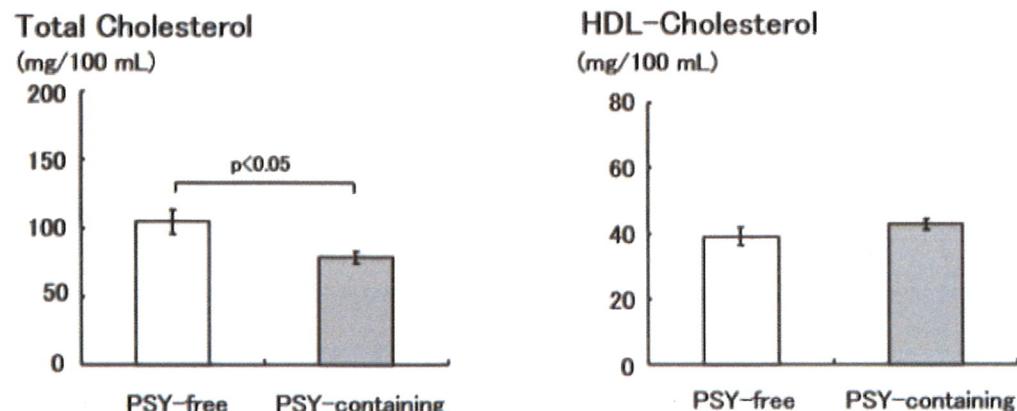
●, PS (+) group (n=26)

Mean \pm SE

* : p<0.05 vs. 0 weeks by ANOVA and Dunnett test

: p<0.05 vs. PS (-) group by ANOVA

＜オムレツを用いたラットでの実験＞

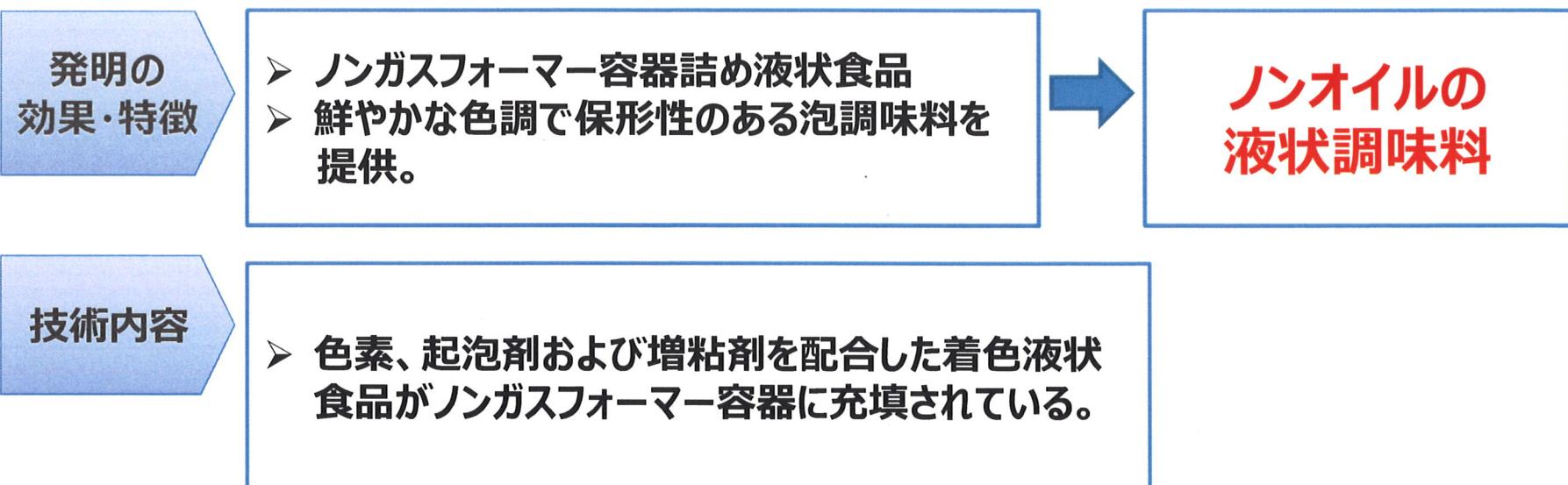


キューピー(株)開放特許リスト（許諾案件3）

10/36

シーズ名：鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供

特許番号	出願日	登録日
特許第6291159号	2012/11/30	2018/02/06



シーズ名：小ロット対応できる攪拌タンク

特許番号	出願日	登録日
特許第5566328号	2011/4/20	2014/6/27

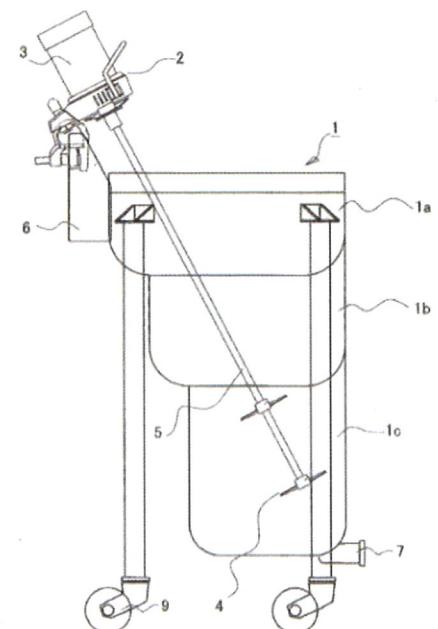
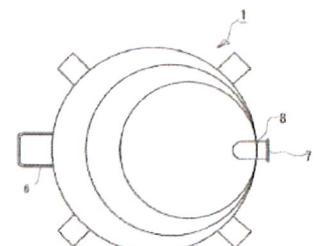
発明の効果・特徴

- 構造がシンプルでありながら効率的な攪拌が可能な攪拌タンクを提供。

小ロットの攪拌タンク

技術内容

- 直径の異なる3段積み形状の攪拌タンク
- 直径が小さいものを最下段
- タンクの側壁の一点が一列になるように積み重ねた形状に配置



シーズ名：マカロニサラダ等の外観の経時変化を抑制する技術

特許番号	出願日	登録日
特許第6046682号	2011/02/23	2016/11/25

発明の
効果・特徴

- 非溶解状態で高架橋澱粉を配合することで、乳化調味料中の水分がマカロニやジャガイモ等に吸収されず、マカロニサラダ等の表面の乾きや、外観の経時的变化を抑えることができる。

マカロニサラダ
ポテトサラダ

技術内容

- マカロニやジャガイモ等、吸水性食材を配合したサラダにおいて、非溶解状態の高架橋澱粉が分散した状態でサラダに配合せるサラダの製造方法。