

# NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2011年02月28日

各位

NUBIC知的財産情報の要約をお届けいたします。  
尚、NUBICベンチャークラブ特別会員、一般会員にはすでにお知らせしています。

	NUBIC管理番号: <input type="text" value="2010000007"/> 整理番号 <input type="text" value="11496"/> 担当者 <input type="text" value="渡辺 麻裕"/>
表 題	<input type="text" value="新規発酵食品:米を主原料とする乳酸菌発酵食品"/>
技術分野	<input type="text" value="食品・バイオ"/> <input type="text" value="生活・文化"/>
適用製品	<input type="text" value="乳酸菌発酵甘酒、乳酸菌飲料、お米ヨーグルト、など"/>
目 的	<input type="text" value="米の新規需要の拡大を目的として、米を主原料とする優れた嗜好性と健康機能性(プロバイオティクス機能)をもった新規な発酵食品の製造法を提供する。米をコウジにて糖化した甘酒を主原料とし、乳を副原料として配合し、乳酸菌で発酵することによって、甘酒のもつコウジ臭を軽減され嗜好性が高まるとともに、生きた乳酸菌を含むプロバイオティクス機能に富む発酵食品を製造する。"/>
技術概要	<input type="text" value="甘酒は古来より親しまれてきた米を原料とする発酵食品であるが、チーズ、ヨーグルト等の乳を原料とする発酵食品と比べて市場が小さい。甘酒を乳酸菌によって発酵させた発酵食品は知られているが、甘酒由来のコウジ臭の改善が難しく、大きな市場を確保するに至っていない。また、甘酒を原料とする乳酸菌発酵食品中の乳酸菌の生菌数を高め、プロバイオティクス機能を高める方法はこれまで知られていなかった。"/> <input type="text" value="本発明は、甘酒と乳を配合した原料を乳酸菌で発酵することにより、甘酒由来の麴臭が低減され乳酸菌の生菌数が多い新たな発酵食品を提供するものである。乳酸菌としては様々なものを用いることができるが、原料における甘酒の配合割合は20?80%が望ましい。本発明で製造された発酵食品は、2週間の低温保存後も生菌数は基本的に変わらず、低温流通が可能であり、炭水化物と蛋白質やアミノ酸の面でバランスのとれた栄養面でも優れた食品である。"/>

技術移転等をご希望の場合は、下記事項をご記入の上、本用紙にてお申込みください。  
(FAX, e-mail, 郵送いずれでも可。)

各担当コーディネーターからご連絡を差し上げます。

面談希望日時	<input type="text"/>		
(ふりがな) 氏 名	<input type="text"/>		
会社名	<input type="text"/>		
所 属	<input type="text"/>	役職	<input type="text"/>
電話番号	<input type="text"/>	FAX番号	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>		
連絡事項	<input type="text"/>		



【申込み・問い合わせ先】

日本大学産官学連携知財センター(NUBIC)

〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24 日本大学会館

TEL:03-5275-8139 FAX:03-5275-8328 E-mail:nubic@nihon-u.ac.jp