

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2013年03月11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="2011000008"/>	整理番号 <input type="text" value="11588"/>	担当者 <input type="text" value="渡辺 麻裕"/>
表 題	<input type="text" value="凍結食肉の50℃塩漬液解凍法とその解凍装置"/>		
技術分野	<input type="text" value="食品・バイオ"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
適用製品	<input type="text" value="凍結食品(主に食品の原料)"/>		
目 的	<input type="text" value="冷凍状態の食肉を解凍する工程を含む食肉製品を小規模で短期間に低コストで製造する方法の提供。"/>		
技術概要	<input type="text" value="凍結状態の食肉を約50℃の流動している塩漬液、あるいは温水に凍結状態の食肉を浸漬して解凍することにより、解凍時のドリップスが減少し、解凍後の歩留りが向上し細菌数も減少した。また製品に加工した際の製品の味も良好であった。"/> <input type="text" value="本発明の解凍方法は短時間で解凍が完了するばかりでなく、歩留りが向上したことで経済効果が認められ衛生的でさらに味の点でも優れた方法である。また連続式の解凍装置に改良できる。"/>		

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