

凍結含浸技術の成果移転状況



～ 最先端介護食を支える広島発の実用技術！ ～

研究期間 | 平成26年度[研究成果移転促進事業]

知財情報 | 特許3686912, 特許4753206, 特許4947630, 特許4986188, 特許5093658, 特許5424181 他
 ※広島県は上記知財権の実施が第三者の権利を侵害しないことを保証するものではありません。

技術支援のきっかけ

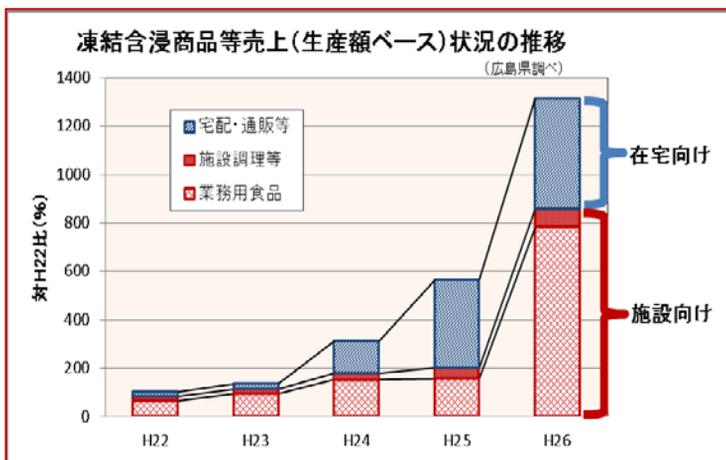
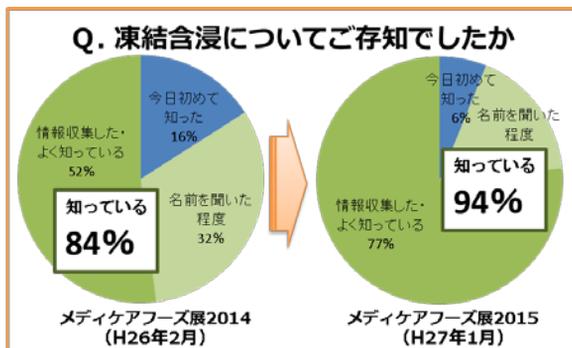
- ◆ 「凍結含浸技術」は、食材の見た目をそのままに、硬さを制御できる、広島県の特許技術です。「介護食に革命を起こす」技術として、介護福祉関係者等から注目されてきました。
- ◆ 介護食品については、国レベルで活用方法が検討されています。介護施設等に入所されている要介護者だけでなく、在宅の要介護者やシニア世代までを視野に入れた多様な市場展開が期待されます。

技術支援の内容

- ◆ 技術導入を希望する企業や病院等に、特許許諾に基づき技術を移転し、その後も必要に応じ、商品化へ向けた技術支援を行っています。
- ◆ 技術に対する認知度を高めるために、平成24年度に、「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップを立ち上げ、大規模展示会への出展、管理栄養士等への研修会等に取り組んでいます。
- ◆ 凍結含浸技術を用いた商品の売上は、急速に拡大を続けており、新たな市場が形成されつつあることがうかがえます。

凍結含浸技術の移転・活用状況 (H27年3月末現在)

特許許諾数	商品化・実用化
のべ56社	のべ18社



技術支援の活用場面

- ◆ 凍結含浸技術の導入利用(を前提とする周辺事業展開)には、原則、広島県との特許許諾(ライセンス)契約が必要ですので、お気軽に下記問い合わせ先までご相談ください。

問い合わせ先 | 食品工業技術センター 技術支援部 | TEL 082-251-7433