

第4回特許ビジネスフェア in わかやま

日時 **平成22年10月20日(水)** 10:30~12:35
会場 **和歌山ビッグ愛** (和歌山市手平2-1-2) 1階展示ホール特設会場

<http://www.wakayamasposhin.or.jp/big-ai.html>

同時開催 わかやまテクノビジネスフェア 10:00~

「特許ビジネスフェア in わかやま」は、地域の課題解決につながる特許・技術シーズを地域の企業に紹介していただき、新たなビジネスへの展開を支援するために実施いたします。今年度は、「食品加工」「機能性食品素材」に関連するに6件の技術についてご紹介させて頂くと共に、個別相談の時間を設け、技術シーズ/ニーズのマッチングの機会として開催致します。

10:30~10:35	主催者挨拶
10:35~10:55	「カキ果実の剥皮方法、剥皮果実、および包装剥皮果実」 ◇ 和歌山県工業技術センター
10:55~11:15	「清酒酒母の製造方法」 ◇ (財)奈良県中小企業支援センター
11:15~11:35	「おから又は酒カスによる染料・色素吸着剤」 ◇大阪府立特許情報センター
11:35~11:55	「犬用米ぬかヘルシークッキー」 ◇青森県知的財産支援センター
11:55~12:15	「安心して生野菜が食べられる食用植物中の硝酸態窒素低減方法」 ◇大阪府立特許情報センター
12:15~12:35	「加工果実の製造方法」 ◇和歌山県工業技術センター

個別相談・パネル展示会場：1203号室（12階） ~ 15:00

参加申込締切

平成22年10月15日(金) 必着

参加申込

裏面申込用紙に必要事項をご記入のうえ、FAXまたはメールにて、下記あてに申し込みください。

【申込先】和歌山県 商工観光労働部 企業政策局 産業技術政策課 (担当：細田)

〒640-8585 和歌山市小松原通一丁目1番地

e0631001@pref.wakayama.lg.jp TEL:073-441-2355 FAX:073-432-0180

主催：和歌山県、財団法人わかやま産業振興財団 共催：社団法人発明協会和歌山県支部
協力：独立行政法人工業所有権情報・研修館

第4回特許ビジネスフェア in わかやま

参加申込

発表テーマ・シーズタイトル 特許番号 発表者名	概要	発表予定時刻
「カキ果実の剥皮方法、剥皮果実、 および包装剥皮果実」 登録番号:特許第3617042号 和歌山県工業技術センター	ペクチン質分解酵素水溶液を用いてカキ果実の皮を剥く方法、および本法で得られた柿果実に関する発明。大量の柿を一度に処理でき、生産性が著しく高い、柿果実の外果皮組織のみを除去できる、果肉の収率が高い、という特徴を有する。	10:35 <input type="checkbox"/> チェック欄
「清酒酒母の製造方法」 登録番号:特許第3122660号 (財)奈良県中小企業支援センター	室町時代に奈良県の正暦寺で開発された清酒酒母「菩提もと」の当時の製造方法を科学的に解明し、現代における最適な製造プロセスに改良した。複雑な風味を作り出す酒母を安定的に短期間で製造できる。	10:55 <input type="checkbox"/> チェック欄
「おから又は酒カスによる染料・色素吸着剤」 登録番号:特許第4189540号 大阪府立特許情報センター	おからや酒かすを乾燥し、篩い分けし粒状にしたものが本発明の染料・色素吸着剤である。繊維産業で使用する酸性染料、反応染料、直接染料を非常によく吸着し、生化学実験で使用する酸性染料や変異原物質もよく吸着する。	11:15 <input type="checkbox"/> チェック欄
「犬用米ぬかヘルシークッキー」 登録番号:特許第4424624号 青森県知的財産支援センター	本発明は小麦粉と米ぬかを原料としパパイン酵素を添加して焼いたクッキー状のドッグフードであることが特徴であり、嗜好性を向上させ、犬の肥満や生活習慣病の改善が可能である。	11:35 <input type="checkbox"/> チェック欄
「安心して生野菜が食べられる食用植物中の硝酸態窒素低減方法」 出願番号:特願2010-048467 大阪府立特許情報センター	野菜には、有害な硝酸が相当量含まれ、欧州では上限を規制している。本発明では、安全な有機栄養液(有機酸やアミノ酸など)処理のみで、野菜類の硝酸を効果的に減らせるので、安心・安全な生野菜が消費者に提供できる。	11:55 <input type="checkbox"/> チェック欄
「加工果実の製造方法」 登録番号:特許第4342755号 和歌山県工業技術センター	ペクチン質分解酵素を果実に含浸させることによりペクチン質を低分子化させ果実組織を軟化させる方法。低塩梅干し製法で従来品と変わらない風味を備えた製品を作ることができ、含塩排水を少量に抑えることが可能である。	12:15 <input type="checkbox"/> チェック欄

【申込欄】 ※一部のみ参加をご希望の場合は、チェック欄に **レ** をご記入下さい。

和歌山県 産業技術政策課 プロジェクト推進班 行き FAX:073-432- 0180

社名・団体名		参加者役職・氏名	
連絡先	TEL		FAX

※ 申込時にいただきました個人情報・企業情報等につきましては、本事業の実施、運営のみに利用致します。事業の一環として、特許流通アドバイザーから直接ご連絡する場合がありますので、御了承下さい。参加のお申し込みに対する受諾のご連絡はいたしませんので、直接会場にお越しください。