

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2002-27910
(P2002-27910A)

(43) 公開日 平成14年1月29日 (2002.1.29)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テ-マコ-ト* (参考)
A23B 7/10		A23B 7/10	A	4B021
			C	4B069
A23L 3/3535		A23L 3/3535		

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全3頁)

(21) 出願番号	特願 2000-246558 (P2000-246558)	(71) 出願人	397055724 大洋食品工業株式会社 群馬県 館林市 苗木町2, 618番地の6
(22) 出願日	平成 12年7月 11日 (2000.7.11)	(71) 出願人	596142889 パイオベンチャーバンク株式会社 埼玉県 比企郡 吉見町 久保田1501
		(72) 発明者	茂木 直久 群馬県 館林市 分福町1900-471
		F タ-ム (参考)	4B021 LW02 MC01 MK24 MP02 4B069 DA02 HA01 HA02 HA09 HA15 KA01 KB03 KC21

(54) 【発明の名称】 新規抗菌漬物

(57) 【要約】

【課題】 お弁当の中に入れて 4 8 時間以上お弁当全体の菌増殖を抑制できるものを提供すること

【解決手段】 漬物、小梅、ゴマ等にアリルイソチオシアネートを 1 ~ 10 μ g 含浸させてる抗菌漬物の提供

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-158995

(P2003-158995A)

(43) 公開日 平成15年6月3日(2003.6.3)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テームト [*] (参考)
A23B 7/10		A23B 7/10	B	4B069

審査請求 未請求 請求項の数 4 書面 (全2頁)

(21) 出願番号	特願 2001-401746(P2001-401746)	(71) 出願人	397055724 大洋食品工業株式会社 群馬県館林市苗木町2,618番地の6
(22) 出願日	平成 13年11月22日(2001.11.22)	(71) 出願人	596142889 パイオベンチャーバンク株式会社 埼玉県比企郡吉見町久保田1501
		(72) 発明者	茂木 直久 群馬県館林市分福町1900-471
		Fターム(参考)	4B069 DB06 DB08 DB11 KA01 KB10 KC17 KC21 KC24 KC28

(54) 【発明の名称】 新規抗菌漬物の素とその製造方法

(57) 【要約】

【課題】本発明の課題は、ヒトに安全に浅漬けの新規抗菌剤を提供する事にある。

【解決手段】柑橘類種子抽出物(殺菌作用を保有する脂肪酸フラボノイド)を0.02~2%、好ましくは0.1~0.3%そしてポリリジンを0.03~3%、好ましくは0.1~0.5%、クエン酸もしくは酢酸でpHを6から8.7に調製したものを浅漬け中に含浸することを特徴とする新規抗菌浅漬けの素。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-259801
(P2003-259801A)

(43) 公開日 平成15年9月16日(2003.9.16)

(51) Int.Cl.⁷
A23B 7/10

識別記号

FI
A23B 7/10

B

テマコード(参考)
4B069

審査請求 未請求 請求項の数 6 0L (全4頁)

(21) 出願番号 特願 2002-65062(P2002-65062)
(22) 出願日 平成 14年3月 11日(2002.3.11)

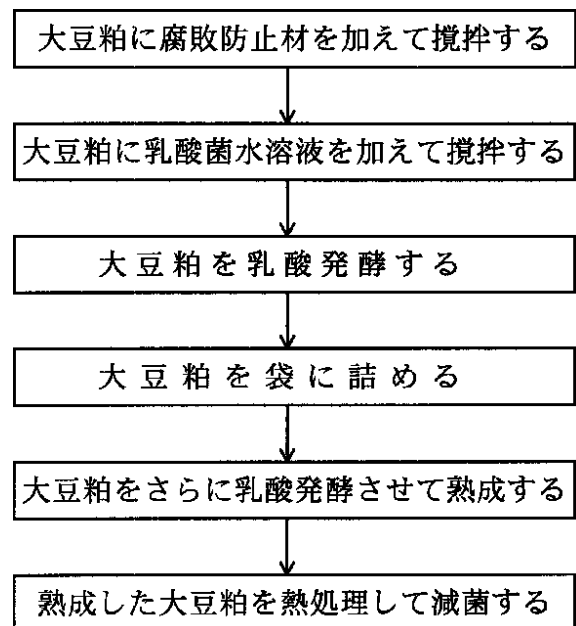
(71) 出願人 390006150
大東紡織株式会社
東京都中央区日本橋箱崎町20番1号
(71) 出願人 502087127
株式会社 丸鈴
神奈川県横浜市瀬谷区三ツ境138番1号
(71) 出願人 502087091
汐見 浩二
大阪府交野市松塚43-7
(74) 代理人 100075812
弁理士 吉武 賢次 (外5名)
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 漬物床およびその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 野菜及び魚や肉類(動物性タンパク質)の双方に使用することができ、野菜を元の色彩を残した色の鮮やかな漬物とすることができ、1か月使用した後においても臭気を発生することなく、長期間密閉度の高い室内において漬物を漬けることができる。また魚や肉類へは漬物床を短時間塗布することで、その臭みや強い癖が抜け、焼き物とするとまるやかな味の焼き魚や焼き肉となる。

【解決手段】 大豆粕をヘテロ発酵型乳酸菌のラクトバチルスファーマンタムとホモ発酵型乳酸菌のラクトバチルスプラントルムとペディオコッカスペントサセウスの3種類の乳酸菌で乳酸熟成させて構成される。



(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-121140

(43) 公開日 平成16年4月22日(2004.4.22)

(51) Int.Cl. ⁷ A23B 7/10	識別記号	FI A23B 7/10	B	テームト(参考) 4B069
--	------	-----------------	---	-------------------

請求項の数 2 審査請求 未請求 0L (全8頁)

(21) 出願番号 (22) 出願日	2002-292358 平成14年10月4日(2002.10.4)	(71) 出願人 (74) 代理人 (72) 発明者 (72) 発明者 Fターム(参考)	598176190 秋本食品株式会社 神奈川県綾瀬市早川2696-11 100098556 【弁理士】 佐々 紘造 糸 一男 神奈川県綾瀬市早川2696番地11 秋本食品湘南工場内 小菅 信博 神奈川県綾瀬市早川2696番地11 秋本食品湘南工場内 4B069 DB04
-----------------------	--------------------------------------	--	--

(54) 【発明の名称】 漬物用発酵液

(57) 【要約】

【課題】 浅漬において、下漬の段階で生成する野菜の抽出液を利用した漬物用発酵液を提供すること、さらに添加物の使用をできるだけ少なくした浅漬を製造可能な漬物用発酵液およびそれを使用した味のよい浅漬を提供すること。

【解決手段】 野菜を塩漬けして得られる野菜の抽出液に乳酸菌を加えて乳酸発酵させた後、乳酸菌を除去して得られる漬物用発酵液、および野菜又は塩漬けした野菜を前記の発酵液で使用してなる調味液で処理することを特徴とする漬物の製造法。本発明の発酵液を用いた浅漬の調味液は、従来の調味液と比較して化学調味料を50%以上、合成酸味料をほぼ100%減ずることができる。しかも、得られる浅漬には野菜にもともと含まれるアミノ酸やミネラル等の栄養分を豊富に含み、かつ味もよい。また、従来必要であった野菜エキスの廃棄物処理設備も不要である。

【選択図】 なし

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-147506

(43) 公開日 平成16年5月27日(2004.5.27)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード(参考)
A23B 7/14		A23B 7/14	4B069
A23B 7/10		A23B 7/10	A

請求項の数 5 審査請求 未請求 0L (全8頁)

(21) 出願番号	2002-313037	(71) 出願人	000204181 太陽化学株式会社 三重県四日市市赤堀新町9番5号
(22) 出願日	平成14年10月28日(2002.10.28)	(72) 発明者	徳永 暁子 三重県四日市市赤堀新町9番5号 太陽 化学株式会社内
		(72) 発明者	大久保 勉 三重県四日市市赤堀新町9番5号 太陽 化学株式会社内
		(72) 発明者	レカ・ラジュ・ジュネジャ 三重県四日市市赤堀新町9番5号 太陽 化学株式会社内
		(72) 発明者	山崎 長宏 三重県四日市市赤堀新町9番5号 太陽 化学株式会社内

(54) 【発明の名称】 漬物の劣化防止剤

最終頁に続く

(57) 【要約】

【課題】 漬物の貯蔵期間中の劣化を防止することにより流通期間を延長させ漬物の可食期間を延長させる方法を提供する。

【解決手段】 漬物の製造初期段階に茶抽出物と、ビタミンC、ビタミンE、フェルラ酸、ルチン、カロテン、ゼアキサンチン、リコピン、ケルセチン、ケンフェロール、ナリンギン、ヘスペリジン、クロロゲン酸、アリイン、クルクミン、ショーガオール、カプサイシン、グルタチオンからなる群より選ばれる少なくとも1種を含有する漬物劣化防止剤を添加することで、漬物の発酵を調整し貯蔵期間中の劣化を防止することにより、漬物の流通期間を延長させ漬物をおいしく食べられる期間を延長させ、さらに併用しないものに比べ味や色の良いものに仕上がる。