



公益社団法人
知財登録協会 (SIR)

登録知財(非出願知財)情報紹介

| | |
|---|--|
| SIR 知財登録認証番号(知財(IP)コード) | |
|   | |
| T3920000232101034 S3920000232101043 | |
| 権利所有者 | 株式会社オクト |
| 問合せ先 | 株式会社オクト TEL:078-306-0408 E-mail:octinc@myad.jp |

独自技術により吸収が良く沸騰させても水素イオンが無くならない健康と若さ維持のための水素イオン水および水素イオン炭酸水

食品

生活

環境

■ 技術内容

水素は、生体内の活性酸素やフリーラジカルを還元させ、水にして排出するので健康維持に良いとされているが、従来のものは水素が抜けやすく体内の吸収性にも課題があった。本商品は、天然水である“神戸布引の水”に独自技術で水素イオンを添加させたもので、常温のみならず沸騰させても水素イオンが抜けず抗酸化作用が長期間維持されること、水素イオン濃度が高く質量が多いため水構造が小さく繋がりが強く体内への吸収性が高いことを特徴にした画期的な商品である。さらに、ダイエットや整腸作用に効果があるとされる炭酸を高濃度に加えた水素イオン炭酸水も商品している。

■ 用途

日常の健康・美容維持、抗がん剤等の副作用軽減。

■ 効果

飲み薬と共に飲用すると吸収効果が高まり投薬効果が促進する。国立大学医学部との共同予備実験結果では、利尿効果が確認されているほか、がん専門医療機関や多くのがん患者より抗がん剤副作用の軽減が図れるとの意見報告が寄せられている。また、月刊誌「Newton」の2012年12月号記事で、水素イオンは肝機能の働きを助け体温を保つことが紹介されている。

■ PR

健康・美容以外にも、環境工業用途として放射能除染や半導体等の洗浄に関する多くの技術を保有していますのでお問い合わせください。





登録知財(非出願知財)情報紹介

「かつおの塩辛／酒盗」の減塩及び味付けにおける製造方法

■ 技術内容

市場に流通する「かつおの塩辛／酒盗」はグリシン等化学的添加物を多く使用して、1.減塩 2.保存の維持 3.増粘効果 4.疑似的旨みの協調を行い品質保持を可能としています。しかし、「かつおの塩辛／酒盗」本来の味からはかけ離れています。

本商品の技術の特徴は、室戸海洋深層水を使った減塩方法(塩分調整)を始め、極力「自然の原材料」を使用して「かつおの塩辛／酒盗」本来の旨みのある「味付かつおの塩辛」に仕上げたことです。

■ 用途

淡麗辛口(日本酒)の酒肴品に。温かいご飯やお茶漬けに。クラッカー&クリームチーズにトッピング、カナッペにしてワインで。フレンチやイタリアンなどアンチョビの代わりに和



風テイストとして。白身の焼き魚や冷奴にのせて「お醤油」代わりに。

■ 効果

塩辛は好きだけど「塩分」が気になる方。お酒や地方の特産物を召し上がりたい方。塩分濃度は市場流通商品で10%~15%、本商品で約6%~7%です。

■ PR

本商品以外にも「かつおの塩辛」を主原料

| | |
|-----------------------------|--|
| SIR 知財登録認証番号 (知財(IP)コード) | |
| G3920000260101033 | |
| 権利所有者 | 眞鍋 豊志(まなべ とよし) |
| 問合せ先 | 豊由湖 株式会社 (とよしこ) TEL: 088-802-8111 FAX: 088-802-8112 E-mail: toyoshico1010@gmail.com |

食品

生活



にした加工食品を只今研究中です。
販売店: てんこす(高知市)

<http://tencosu.com/>
TEL: 088-855-5411
自社販売Webは只今作成中です。
<http://toyoshico.com/>
「特上かつおの塩辛」「かつおの塩辛(桜味)」各45g/650円、75g/900円、110g/1200円(税別価格)、業務用400gもあります。



| | | |
|-----------------------------|---|--|
| SIR 知財登録認証番号 (知財(IP)コード) | | |
| S3920000262181015 | | |
| 権利所有者 | 株式会社マツノ 代表取締役社長 松野 功 | |
| 問合せ先 | 株式会社マツノ 代表取締役社長 松野 功 TEL: 053-414-0088 E-mail: imc88@dolphin.ocn.ne.jp | |

生活

環境

従来の次亜塩素酸より、 食中毒やインフルエンザ等の感染症防止を 各段に高めた製品

■ 技術内容

次亜塩素酸はタンパク質など有機物と接触すると分解され、殺菌効果が失われる欠点があった。本製品は独自の発明技術により、保健所の推奨する塩素濃度において、pH値等を制御することにより、たんぱく質や油分等有機物の分解・洗浄効果を加速し、従来の次亜塩素酸製品より安全性や殺菌効果を格段に高めた製品です。

■ 用途

調理器具、食品加工器の洗浄殺菌。トイレ、手すり、ドアノブ等人が日常手に触る所を常時清掃殺菌し、厨房、食品加工場内に食中毒菌などを入れない。また、介護施設、保育園、幼稚園など各施設のインフルエンザ等の感染症防止。

「シンクの排水口」



洗浄前

洗浄後

一般生菌数 2億7000万個

一般生菌数 300個未満

■ 効果

トイレ: 洗浄前一般性菌6200個が300個未満に減少

シンクの排水口: 洗浄前一般生菌2億7千万個が300個未満に減少

■ PR

日常、人が手に触れる所に噴霧し拭き取ることで、汚れの洗浄と同時に殺菌(除菌)する

ことが出来ます。

〈製品の主な特長〉

- * 次亜塩素酸の濃度が長期に安定。
- * 衣類の漂白性がほとんどない
- * ステンレスの腐食がほとんどない。
- * 手荒れがほとんどない。
- * 塩素臭が僅かで短時間で消える。
- * 安全性が高い。