

シーズ名：根菜類の軟化技術

特許番号	出願日	登録日
特許第6506941号	2014/10/21	2019/04/05

発明の 効果・特徴

- 咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者であっても、根菜類特有の食感を有したまま根菜類を食することができる固さに軟らかくする。

介護食

技術内容

- 根菜類を0.5～5%濃度重曹溶液で10時間～10分間浸漬処理後、酸性溶液で10～30分間ボイル処理を施して、咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者でも食することが可能な固さにする。

<許諾案件>

- 食品の製造販売に係る特許発明の実施：売上げの1%
- 上記以外（装置、器具等）：要相談
- 一回の支払い：5万円以上（複数年まとめても可）
- 特許番号を表示できる。
- 弊社名表示不可

<商品紹介>

- 全量を弊社から購入：無償
- 他社から購入：売上げの5%
- 特許番号を表示できる。（一部の商品は商標も表示可）

<その他の商品紹介>

- 無償