

シーズ名：カスタードプリンの食感改良技術

(商品名：卵黄レシチンLPL-20S)

特許番号	出願日	登録日
特許第5683762号	2014/6/16	2015/1/23

以前大手CVS採用

発明の 効果・特徴

- 滑らかな食感を有するカスタードプリンが得られる。

カスタードプリン

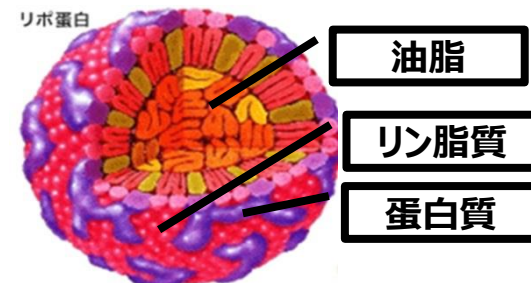
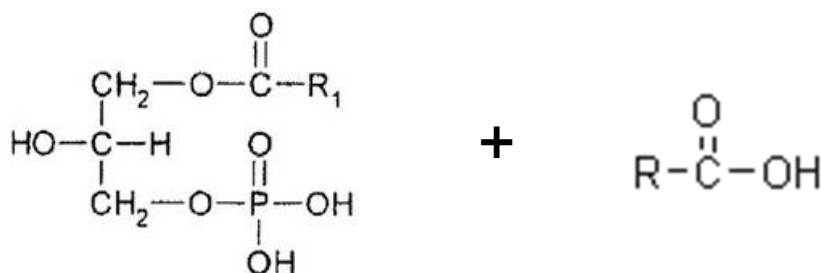
技術内容

- 飽和型リゾリン脂質（卵黄リゾリン脂質）と脂肪酸を 特定割合とすることで、カスタードプリンの原料である卵黄や牛乳中のリポ蛋白質（中心：油脂、表面：蛋白質）の耐熱性を向上させる。



卵黄レシチン未配合

卵黄レシチンLPL-20S配合



<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