

シーズ名：食感のよいポテトサラダの製造技術

	特許番号	出願日	登録日
①	特許第6416507号	2014/06/02	2018/10/12
②	特許第4527026号	2005/08/08	2010/06/11

自社実績あり

自社実績あり

発明の 効果・特徴

- ① 冷蔵保存後にベチャベチャとした食感を感じにくく、口どけの良い作り立ての美味しさを有するポテトサラダ
- ② 収穫後数か月間保管した澱粉含有量少ないジャガイモを用いたとしても良好な食感を有するポテトサラダ

ポテト
サラダ

技術内容

- ① クラッシュしたジャガイモにゼラチン又は寒天の溶液を含浸させた後、調味料と合える
- ② Brix 7 ~ 11 のジャガイモを用いたポテトサラダにおいて、水戻しした乾燥マッシュポテトを前記ジャガイモに対し特定量配合する。

<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