

シーズ名：マカロニサラダ等の外観の経時変化を抑制する技術

特許番号	出願日	登録日
特許第6046682号	2011/02/23	2016/11/25

## 発明の 効果・特徴

- 非溶解状態で高架橋澱粉を配合することで、乳化調味料中の水分がマカロニやジャガイモ等に吸収されず、マカロニサラダ等の表面の乾きや、外観の経時的変化を抑えることができる。

マカロニサラダ  
ポテトサラダ

## 技術内容

- マカロニやジャガイモ等、吸水性食材を配合したサラダにおいて、非溶解状態の高架橋澱粉が分散した状態でサラダに配合させるサラダの製造方法。

## <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