

シーズ名：フラワーペースト等の澱粉含有食品の老化防止技術

(商品名：卵黄レシチンLPL-20S)

特許番号	出願日	登録日
特許第2790838号	1989/3/15	1998/6/12 (権利満了)

以前大手ドーナツ  
メーカーで採用

## 発明の 効果・特徴

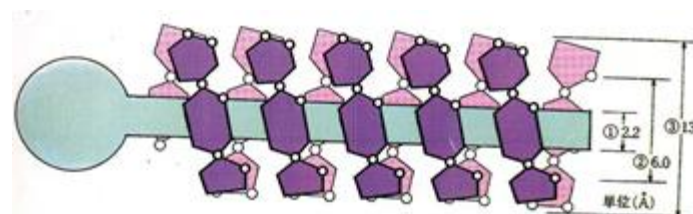
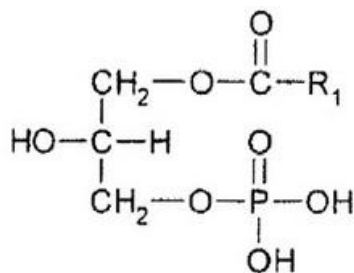
- 澱粉の老化を防止し、澱粉含有食品の硬化や離水を防止する。
- したがって、澱粉含有食品の滑らかな食感が維持できる。



**カスタードクリーム  
フラワーペースト等  
澱粉含有食品**

## 技術内容

- リゾリン脂質の構成脂肪酸の50%以上が飽和型のリゾリン脂質（例えば、卵黄リゾリン脂質）を含有した澱粉の老化防止剤。
- 前記老化防止剤を含有した澱粉含有食品。



## <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