

モロヘイヤ葉由来高粘度多糖類

モロヘイヤ葉由来の高粘度かつゲル化能を有する多糖類

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード D：食品物理学

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	我々は、モロヘイヤ葉から多糖類を製造する技術を保有している。この技術で製造された多糖類は、既存の高粘度多糖類を凌ぐ高い粘度を有する。また、この高粘度多糖類とカルシウムイオン等と接触させることによりゲル化させることができる。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	従来は、必要な粘度を賦与するために、多糖類を多量に添加する必要があった。モロヘイヤ葉由来高粘度多糖類は、少量の添加で高粘度が得られる。
	本技術の 有用性	①高粘度を得るために、多量の多糖類を添加する必要が無いことから、添加対象となる食品の食味に及ぼす影響を最小にすることができる。 ②流動特性やゲル特性が既存の増粘多糖類と異なることから、新しい食感を有する食品開発に貢献できる。
関連情報 (図・表・写真等)	  <p>モロヘイヤ葉由来多糖類1%水溶液 ゲルの様子（食紅で着色）</p>	
適用可能製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食品（嚥下補助食品や介護用食品を含む） ・医薬品等 ・化粧品等 	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	山崎 栄次（やまざき えいじ） 三重県工業研究所 主任研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	三重県工業研究所企画調整課 059-234-4036 / 059-234-3982 info@pref.mie.jp

■知的財産 「新規多糖類の製造方法」（特願 2007-023905）

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2011年10月1日