

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2013年11月08日

各位

NUBIC知的財産情報の要約をお届けいたします。
尚、NUBICベンチャークラブ特別会員、一般会員にはすでにお知らせしています。

NUBIC管理番号:	<input type="text" value="2012000028"/>	整理番号	<input type="text" value="11718"/>	担当者	<input type="text" value="渡辺 麻裕"/>
表 題	<input type="text" value="ニンニクフレーバー前駆体による血糖値上昇抑制作用"/>				
技術分野	<input type="text" value="食品・バイオ"/>	<input type="text" value="化学・薬品"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
適用製品	<input type="text" value="食品(飲料、製菓、煎餅、麺類、ご飯、パン、調味料等)、医薬品(錠剤、カプセル等)"/>				
目 的	<input type="text" value="α-アミラーゼ阻害活性を有し、デンプン摂取時に血糖値の上昇を抑制する機能性食品素材を提供する。"/>				
技術概要	<input type="text" value="従来のα-アミラーゼ阻害は、甘味や苦味を有するものや、高分子物質であり、使用できる食品が限られているが、本素材は、無臭の低分子化合物で、水溶性も高いため、様々な食品への添加が可能である。また、本素材は、ニンニク中の含量も高く、水溶性も高いため、抽出も容易である。本素材自体は無味であるが、旨味、甘味、塩味物質と共に使用することにより、これらの味を増強する効果を持つ嗜好性の高い機能性食品素材である。"/> <input type="text" value="本素材は、α-アミラーゼ阻害活性だけでなく、肝機能障害抑制作用や血小板凝集抑制作用など、様々な機能をも有する。"/>				

技術移転等をご希望の場合は、下記事項をご記入の上、本用紙にてお申込みください。

(FAX, e-mail, 郵送いずれでも可。)

各担当コーディネーターからご連絡を差し上げます。

面談希望日時	<input type="text"/>		
(ふりがな) 氏 名	<input type="text"/>		
会社名	<input type="text"/>		
所 属	役職 <input type="text"/>		
電話番号	<input type="text"/>	FAX番号	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>		
連絡事項	<input type="text"/>		



【申込み・問い合わせ先】

日本大学産官学連携知財センター(NUBIC)

〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24 日本大学会館

TEL:03-5275-8139 FAX:03-5275-8328 E-mail:nubic@nihon-u.ac.jp