

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2010年11月17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="2010000030"/>	整理番号 <input type="text" value="11528"/>	担当者 <input type="text" value="齋藤 光史"/>
表 題	<input type="text" value="米アルブミンの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"/>
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="水溶性が高く、抽出が容易な米アルブミンを用い、デンプン、ショ糖、ブドウ糖など、いずれの糖を摂取した場合でも、血糖値の上昇を抑制する高機能素材を提供する。"/>		
技術概要	<input type="text" value="従来の血糖値上昇抑制剤である小麦アルブミンは、アミラーゼを阻害することにより血糖値の上昇を抑制するため、ショ糖やブドウ糖など甘味を持つ食品を摂取した場合の血糖値上昇を抑制することができない。"/> <input type="text" value="一方、本発明の米アルブミンは、あらゆる糖類(デンプンのような多糖やショ糖のような二糖、これらの分解物であるブドウ糖のような単糖)を摂取した場合でも、血糖値の上昇を抑制する。従って、ご飯、パン、麺類などのデンプンが主成分の食品を摂取した場合でも、ケーキ、クッキー、ジュースなど、甘味のある食品を摂取した場合でも、血糖値の上昇が抑制できる。"/> <input type="text" value="米アルブミンは、水溶性が高く、米中の含量も比較的高いため、抽出が容易である。また、無味・無臭であるため、様々な食品に利用しやすい。さらに、米の磨ぎ汁、酒製造時の米表面の削り粉などにも高濃度に含まれるため、米加工時に生成する廃棄物の有効利用も可能である。"/>		

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	<input type="text"/>	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