

PATENTED

センター保有「特許・特許出願」技術の紹介

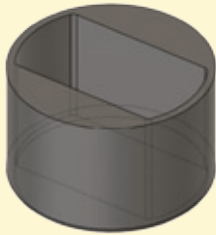
当センターの研究員が発明し、特許権等を取得したものをご紹介します。
新製品の開発等にぜひご活用ください。

複雑形状容器部品用金型並びに 複雑形状容器部品及びその製造方法

特許番号／第 6713613 号（令和 2 年 6 月 8 日登録）

特許概要

プレス加工で複雑な形の
容器部品を高精度に作る技術



図：複雑形状容器部品の例

＼こんなことができます／

自動車に搭載される距離センサー用のケースのように、厚い部分と薄い部分がある複雑な形状の容器部品（左図）を、インパクト成形というプレス加工方法で、高精度かつ滑らかに作ることができます。

※本特許権は（株）田中製作所、（国研）産業技術総合研究所、当センターの共有です。

特許概要

セルロースやキチン等の天然由来のナノファイバーと樹脂の複合材料を作製する方法

天然由来のナノファイバーと合成樹脂の 複合体の製造方法

特許番号／第 7847363 号（令和 8 年 4 月 9 日登録）

＼こんなことができます／

セルロースやキチンナノファイバーは天然由来であり、石油由来のプラスチックに混ぜることで、プラスチックの使用量を削減できるため注目されています。しかし、プラスチックと相性が悪く、均一に混ぜるためには様々な処理が必要であり、課題となっています。

本技術は、アルコールと不織布を用いることで天然由来ナノファイバーとプラスチックをこれまでの技術に比べ簡単に混ぜることができる方法です。作製した材料は、一般的な成形方法である射出成形が可能です。

セルロースやキチンだけでなく、その他の材料でもプラスチックと複合化を挑戦してみたい方はぜひご相談ください。

オカラ含有液状食品素材及び それを用いた食品並びにそれらの製造方法

特願番号／特願 2023-215321（令和 5 年 12 月 20 日）
特願 2024-030724（令和 6 年 2 月 29 日）

概要

オカラの結着や物性改変により食品形成を可能とする方法

【試作例】



スープ



ジェラート



キューブ様スイーツ

＼こんなことができます／

ぼろぼろ・ぼそぼそとしたオカラの物性を化学的に変化させることで、炭水化物等の代替を可能としました。食品の低糖質化、繊維やたんぱく質の増強に役立ちます。

※本特許は、（国研）産業技術総合研究所との共同出願です。

その他のセンター保有特許は
ホームページからもご覧いただけます



お問い合わせ
企画・連携推進部 tiitkikaku@tiit.or.jp