

## 石川県立大学 開放特許一覧

平成24年1月～12月分

|            |  |
|------------|--|
| 特許出願日      | 2012年12月13日  |
| 代表発明者      | 生物資源工学研究所 教授 三沢典彦  |
| 発明の名称      | 新規イソフラボン配糖体、及び該イソフラボン配糖体を含むアンドロゲン受容体結合組成物又はアンドロゲン受容体アンタゴニスト組成物 |
| 発明の用途／応用分野 | 前立腺がんや前立腺肥大を予防する健康食品   |

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| 特許出願日      | 2012年8月9日             |
| 代表発明者      | 食品科学科 准教授 小西康子        |
| 発明の名称      | プロテアーゼを用いた米粉パンの品質向上方法 |
| 発明の用途／応用分野 | グルテンフリーの新規米粉食品        |

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| 特許出願日      | 2012年3月30日              |
| 代表発明者      | 食品科学科 教授 鈴木隆元           |
| 発明の名称      | 魚醤から分離した乳酸菌、その培養物及びその利用 |
| 発明の用途／応用分野 | 魚醤の短期速醸方法及び機能性乳酸菌入り新規食品 |

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 特許出願日      | 2012年3月29日                   |
| 代表発明者      | 食品科学科 教授 矢野俊博                |
| 発明の名称      | 魚類の塩糠漬けから分離した乳酸菌、その培養物及びその利用 |
| 発明の用途／応用分野 | 魚類の塩糠漬けの短期速醸方法及び機能性乳酸菌入り新規食品 |

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 特許出願日      | 2012年3月28日             |
| 代表発明者      | 生物資源工学研究所 特任教授 熊谷英彦    |
| 発明の名称      | 乳酸発酵におけるアミン生成制御方法      |
| 発明の用途／応用分野 | 発酵産物中の有害アミン類の生成を抑制する方法 |

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 特許出願日      | 2012年3月21日                          |
| 代表発明者      | 生物資源工学研究所 特任教授 熊谷英彦                 |
| 発明の名称      | 石川県の伝統発酵食品から分離した乳酸菌及びその培養物の機能性とその利用 |
| 発明の用途／応用分野 | 新規発酵食品および機能性乳酸菌入り新規食品               |

|            |   |
|------------|---|
| 特許出願日      | 2012年3月5日   |
| 代表発明者      | 生物資源工学研究所 准教授 竹村美保  |
| 発明の名称      | ゼニゴケ目生物形質転換用発現ベクター、ゼニゴケ目生物形質転換体、及び該形質転換体によるプロスタグランジン類生産方法 |
| 発明の用途／応用分野 | プロスタグランジン類が安価に生産できる植物工場システム                               |