

一般財団法人 M&A食品技術研究所
取得特許一覧

	題目	公開番号	発明者
1	香酸柑橘果汁を原料とした果実酢及びその製法	出願日:1998年8月28日 公開日:1999年6月2日 特許3859881	加藤 幸久 平山 悌也 大森 俊一 星野宗広 藤井 豊
2	新規チリソースの製造法	出願日:2000年5月31日 公開日:2001年12月11日 特許3441423	星野 宗広
3	まるやかさつまいも酢の製造法	出願日:2000年11月10日 公開日:2002年5月21日 特許3686976	星野 宗広
4	酢の香味改善方法	出願日:2003年3月25日 公開日:2004年10月21日 特許3687004	星野 宗広 上野 裕 大和 一治 寺田 晶広 ** **
5	高酸度酢発酵の終結方法	出願日:2002年7月3日 公開日:2004年2月5日 特許3634326	星野 宗広 寺田 晶広 上野 裕 北島 美香
6	焼酎蒸留粕のみから食酢を製造する方法	出願日:2003年10月1日 公開日:2005年4月21日 特許3773933	星野 宗広 上野 裕 後藤元信
7	健康ハチミツ酢の製造方法	出願日:2003年8月21日 公開日:2005年3月17日 特許3773927	星野 宗広 大和 一治 寺田 晶広 上野 裕 後藤 元信
8	果皮を含む柑橘の処理方法	出願日:2004年9月10日 公開日:2006年3月23日 特許4451255	星野 宗広
9	多糖類の抽出方法	出願日:2008年11月14日 公開日:2010年5月27日 特開2010-116524	星野 宗広 田中 雅裕 寺田 晶広 後藤 元信 佐々木 満
10	ペクチン改質方法	出願日:2010年4月21日 公開日:2011年11月10日 特開2011-225745	星野 宗広 田中 雅裕 高水 新 末次 卓也

			後藤 元信 佐々木 満
11	誘電特性測定用耐圧容器センサー	出願日：2010年12月3日 公開日：2012年6月21日 特開2011-118020	星野 宗広 上野 裕 田中 雅裕 末次 卓也 後藤 元信
12	誘電特性測定用耐圧容器センサーに用いる絶縁体	出願日：2010年12月3日 公開日：2012年6月21日 特開2012-118023	星野 宗広 上野 裕 田中 雅裕 末次 卓也 高橋 明子 後藤 元信
13	誘電特性測定用耐圧容器センサー及びその測定条件変更方法	出願日：2010年12月3日 公開日：2012年6月21日 特開2012-118030	星野 宗広 上野 裕 田中 雅裕 末次 卓也 高水 新 高橋 明子 後藤 元信
14	植物精油の抽出・製造方法	特願2013-94746	星野 宗広 田中 雅裕 高水 新 末次 卓也 川本 順弘 佐々木 理斗
15	柑橘類由来脂溶性色素成分の抽出法	特願2013-94751	星野 宗広 田中 雅裕 末次 卓也 松原 輝明 後藤 元信
16	脱酸原料加工技術を応用した新感覚リキュールの製造方法	特願2013-94745	星野 宗広 田中 雅裕 高水 新 末次 卓也 岩井 秀雄 松原 輝明 川本 順弘 斉藤 千穂 後藤 元信

17	FRUIT VINEGAR FROM RAW MATERIAL FLAVORFUL ACID CITRUS FRUIT JUICE AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME	US Patent, Patent Number 7,005,149	Yukihisa kato Naoya Hirayama Toshikazu Omori Munehiro Hoshino Yutaka Fujii
18	FRUIT VINEGAR FROM RAW MATERIAL FLAVORFUL ACID CITRUS FRUIT JUICE AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME	European Patent, Patent Number 0900838	Yukihisa kato Naoya Hirayama Toshikazu Omori Munehiro Hoshino Yutaka Fujii