

石川県立大学 開放特許一覧

平成 23 年 1 月～12 月分

特許出願日	2011 年 12 月 8 日
代表発明者	食品科学科 教授 野口明徳
発明の名称	通電処理による発酵温度の制御並びに食品微生物の増殖・代謝の促進法
発明の用途／応用分野	清酒製造や食品製造における発酵温度の管理、酵母の増殖・代謝の管理

特許出願日	2011 年 9 月 21 日
代表発明者	生物資源工学研究所 助教 南 博道
発明の名称	植物ベンジルイソキノリンアルカロイドの生産方法
発明の用途／応用分野	鎮痛剤、抗菌剤などの医薬品原料

特許出願日	2011 年 8 月 31 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、その培養物及びその利用
発明の用途／応用分野	発酵食品の安定的早期製造及び機能性の向上

特許出願日	2011 年 8 月 27 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	セスキテルペン合成酵素遺伝子及びそれを利用したセスキテルペンの製造方法
発明の用途／応用分野	機能性食品素材、香料(芳香成分)の製造、医薬品・農薬等の原料

特許出願日	2011 年 7 月 25 日
代表発明者	生物資源工学研究所 特任教授 大山莞爾
発明の名称	ゼニゴケ目生物細胞において外来遺伝子を安定に高発現させる DNA 断片及びその利用
発明の用途／応用分野	組み替え遺伝子の働きを増強

特許出願日	2011 年 7 月 19 日
代表発明者	食品科学科 教授 野口明徳
発明の名称	電氣的処理による ACE 阻害活性を高めたアブラナ科野菜及びその製品
発明の用途／応用分野	血圧上昇抑制効果を有する食品

特許出願日	2011 年 2 月 25 日
代表発明者	生物資源工学研究所 特任教授 大山莞爾
発明の名称	オゴノリ由来のシクロオキシゲナーゼの遺伝子及び該遺伝子を利用するプロスタグランジン類生産方法
発明の用途／応用分野	動脈硬化、胃潰瘍、陣痛促進等の治療薬

特許出願日	2011 年 1 月 20 日
代表発明者	食品科学科 教授 野口明徳
発明の名称	超音波照射による食用微生物の増殖促進方法
発明の用途／応用分野	酵母、乳酸菌などの食用微生物の増殖促進