

す

従来平面の海苔を任意な立体的な形に濃きあげる製法

概要・品質・性能

海苔などのように液体中に於いて、粘着性のある繊維として存在する物質を液体中に溶かし、任意の形の型枠内で、棒状の物体を多方向より交差させ多層の網上の面を型枠内につくり、繊維を取り込み固着した後、棒状の物体を抜き任意の立体の形に繊維を濃きあげて作る製造方法。

従来、液体中に存在する繊維を固形化する場合、板もさくしくは網状の質を用い、濃く行為によって作り出していたため、濃きあげられた形状は平面的になりやすく、また、従来立体的に成形する場合、繊維をプレスしたり、繊維を練り固めて固形化する方法を使ってきたため、出来上がったものは繊維間の密度が高く、硬い固形になってしまうことが多い。



用途

(1) お茶漬け・ふりかけなど新商品の開発

技術移転

(1) 形態 特許実施権供与、共同研究開発
 (2) 相手先 問わない
 (3) 地域 国内・海外いずれでもよい

実用化・情報

[試作・実験] 未了
 [製造・販売実績] 無し
 [技術情報の提供] 特許公報等
 [情報提供者] (有) エスシェーカーアライアンス
 代表取締役 屋賀部 節夫
 [連絡先] (公財)りそな中小企業振興財団 事務局
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許登録：特許第3512748号
 登録日：平成16年1月16日
 特許権者：屋賀部 節夫
 発明名称：「海苔など液体中に於いて繊維として存在する物質を立体的に濃き上げる製法」