

洗浄剤の歴史を変える  
天然洗浄成分 ソホロリピッド

**SOFORO**

BIO-SURFACTANT  
through fermentation

An advertisement for "Natural Flower". It features a large image of a rose on the right and a smaller image of a rose in a vase on the left. A white banner with the text "優秀賞受賞!" (Awarded Excellent Prize!) is positioned above the vase image. The background is a textured gray. The overall layout is clean and professional.

優秀賞

# 日本バイオ

類の花を加工できる。

従来の「プリザードフラワー」は、花の脱水工程でメタノールなどを使用するため、花や枝葉の色が抜け、着色すると花びらとガクなどが1色に染まる問題があった。それに対しても「ナチュラルフラワー」は花の色に合わせて水素イオン濃度を調節したアルコールを使用する。そのため、花の色が抜けにくく、生花の自然な色が長く保たれる。

日本バイオが開発した「ナチュラルフラワー」は、生花の自然な色を半年以上保つことができる。花の色素であるアントシアニンやポリフェノール、カロテンなどを残したまま、軽く握つても壊れないくらいの柔軟性を維持。バラやランなど約20種

(静岡県掛川市、0537・48・0580)

# 優秀賞

を軽減する目的で開発した。

## 気管内痰の自動吸引装置

徳永装器研究所は気管内痰を  
持続的に吸引する吸引器を開  
発、商品化した。気管切開をし  
た患者の気管内の痰を持続的に  
吸引する。病院や在宅で、痰吸  
引が必要な筋萎縮性側索硬化症  
(ALS) 患者などの難病患者  
や障がい者、高齢者の吸引負担

# 徳永装器研究所

徳永装器研究所は気管内痰を  
持続的に吸引する吸引器を開  
発、商品化した。気管切開をし  
た患者の気管内の痰を持続的に  
吸引する。病院や在宅で、痰吸  
引が必要な筋萎縮性側索硬化症  
(ALS) 患者などの難病患者  
や障がい者、高齢者の吸引負担

だ。

小流量高圧力で患者の呼吸に  
影響しないで、粘った痰を持続  
的に自動吸引できるのが特徴  
である。患者の気管内に気管カ  
ニューレを挿入し、痰をやさし  
くゆっくりと持続的に吸引する  
ことで、苦痛を軽減し気道閉塞  
事故を防ぐ。

(大分県宇佐市、0978・  
33・5595)

# 優秀賞

## 【産学官連携特別賞】

### 固相ゲル結晶化法

創晶はタンパク質結晶化において、結晶核発生確率を上昇させる新技術「固相ゲル結晶化法」を大阪大学と共同開発した。結晶をゲル中 (In Gel) またはゲル上 (On Gel) で作製。溶液中での結晶化と比べ結晶化条件の探索 (スクリーニング) では結晶が得られ

る確率が向上し、結晶化の再現性が低いタンパク質では再現性の向上につながる。

結晶化受託サービスのほか、

穴全てにゲルをあらかじめ分注した「タンパク質 On Gel」

1) 結晶化プレート」の製造販売

を行う。ゲルの微量分注や取り扱いは難しいが、これで手軽に

新技術が利用できる。既存の結

晶化ロボットで使用でき、ハイ

スループットスクリーニングも

可能だ。

## 創晶

(大阪府吹田市、06・6877・5659)

優秀賞

【環境貢献特別賞】

成分として、長年その実用化が待たれていた。

化粧品原料として使用できる安全性と合成洗剤に劣らぬ洗浄力を持ち、排水は微生物によって素早く水と二酸化炭素に分解されて地球に還る。また、使用者のパーム油も、世界に先駆け「人権と環境に配慮して生産されるRSP認証パーム油」を採用。原料・製造・廃棄の全工程で環境に優しく、今後の多岐にわたる活用が期待される。

サラヤの「ソホロリピッド」は、植物油のパーム油とブドウ糖を原料に天然酵母の発酵によって作り出される天然の界面活性成分。安全性が高く、環境への負荷も低いことから、洗剤やせっけんに変わる次世代の洗浄

（大阪市東住吉区、06・6797・3111）

低迷する日本経済を活性化したいという構想のもと開発した。コーディーは「EQneo」アドレスをダウンロードし、スマートフォン向けCM配信「EQneo」

# イクス

イクスの「EQneo」は、企業の効果的なブランディングを支えるスマートフォン向けスマートフォンマーケティングプラットフォーム。テレビ離れが進む中、急速な普及が進むスマートフォンにコマーシャルを配信することで潜在消費ニーズを呼び起し、

（東京都国分寺市、042・320・8111）

優秀賞

1235号)。

ことで、うまい味の多い食用酢の開発にも成功した(特許490)。

通常じょうゆは大豆と小麦に麹菌を増殖させ、腐造防止や発酵促進のため食塩を使つ。だがみりんが米麹をアルコール存在下で糖化・発酵させることをヒントに新製法を考案した。塩を使わないことによる衛生リスクは、アルコール使用や高温殺菌後の無菌充填包装で回避する。

福岡県醤油醸造協同組合は、通常じょうゆは大豆と小麦に麹菌を増殖させ、腐造防止や発酵促進のため食塩を使つ。だがみりんが米麹をアルコール存在下で糖化・発酵させることをヒントに新製法を考案した。塩を使わないことによる衛生リスクは、アルコール使用や高温殺菌後の無菌充填包装で回避する。

福岡県醤油醸造協同組合は、通常じょうゆは大豆と小麦に麹菌を増殖させ、腐造防止や発酵促進のため食塩を使つ。だがみりんが米麹をアルコール存在下で糖化・発酵させることをヒントに新製法を考案した。塩を使わないことによる衛生リスクは、アルコール使用や高温殺菌後の無菌充填包装で回避する。

アミノ酸酢の開発と製品化

福岡県醤油醸造協同組合は、通常じょうゆは大豆と小麦に麹菌を増殖させ、腐造防止や発酵促進のため食塩を使つ。だがみりんが米麹をアルコール存在下で糖化・発酵させることをヒントに新製法を考案した。塩を使わないことによる衛生リスクは、アルコール使用や高温殺菌後の無菌充填包装で回避する。

アミノ酸酢の開発と製品化

アミノ酸を豊富に含む製品を完成で、塩分濃度の低減と同時にアミノ酸を豊富に含む製品を完成した。

また醸造後に酢酸発酵させる

ホームページの力を必要としている人たちに。

会社のホームページは自分たちで作ろう。  
わずかソフト1本で、立ち上げから更新まで驚くほどカンタンに。



第25回 中小企業優秀新技術・新製品賞 優秀賞受賞記念  
5月末まで 中小企業応援キャンペーン  
<http://dsnews.me/LiVEpac>