

発明の名称	近赤外域のプラズモン吸収をもつナノ粒子の製造方法		
出願人/権利人	CDMインフラ環境株式会社	発明者	東田 信一
出願日	令和1年12月6日	出願番号	2019-221184
公開番号	2020-196945	特許番号	—
法的状態	—		

代表図(図面なし)

【請求項1】

ナノ粒子コロイドとシランカップリング剤を混合する第1工程と、
前記第1工程で得られたものに対して、シリカ前駆体を混合する第2工程と、
を備え、
前記第1工程および／または前記第2工程では、混合物に対してマイクロ波を照射する、
近赤外域のプラズモン吸収をもつナノ粒子の製造方法。

発明の概要

近赤外域のプラズモン吸収をもつナノ粒子を短時間で製造する方法

特徴

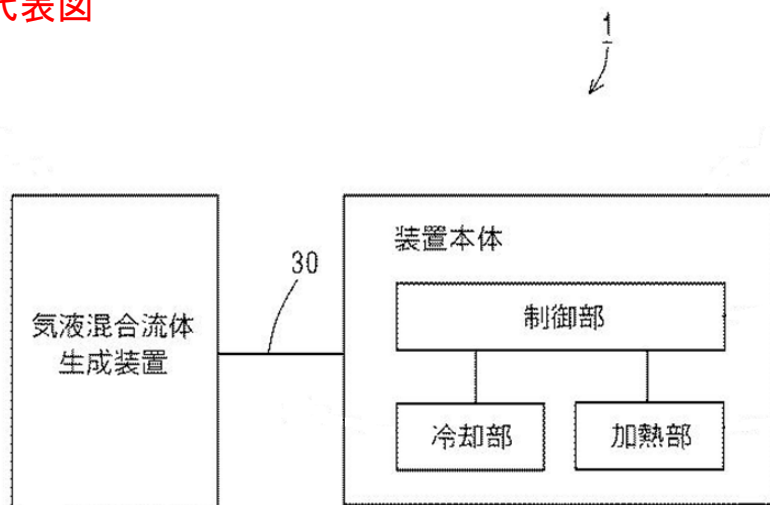
各工程で、混合物に対してマイクロ波を照射する、近赤外域のプラズモン吸収をもつナノ粒子の製造方法である。ナノ粒子コロイドとシランカップリング剤を混合する第1工程と、この工程で得られたものに対して、シリカ前駆体を混合する第2工程がある。2つの工程により、ナノ粒子に対して、加水分解されたシリカ前駆体による被膜を形成できる。マイクロ波の照射を行わない場合には、粒子の製造に長時間要しているにも関わらず、近赤外域に十分にシフトできていないのに対して、マイクロ波を照射した場合には、近赤外域にシフトさせつつ、粒子の製造に要する時間も短くできる。

業務用機械

亜臨界水を用いて微細気泡を発生させる方法

発明の名称	微細気泡生成方法及び装置、並びに試料の微細化方法及び装置		
出願人/権利人	株式会社HotJet	発明者	安田 享
出願日	令和2年4月14日	出願番号	2020-072276
公開番号	—	特許番号	6804787
法的状態	登録中		

代表図



1 微細気泡生成装置
30 通流管

発明の概要

マイクロバブル及びナノバブル等の微細気泡を生成する微細気泡生成方法

特徴

亜臨界水を用いて微細気泡を発生させる微細気泡生成方法である。水が亜臨界状態にあり、気体が超臨界状態にある気液混合流体を生成し、その気液混合流体を冷却して気液混合流体の温度を気体の臨界温度未満にすることで、気液混合流体中に微細気泡を発生させる。その後、気液混合流体を加熱して気液混合流体の温度を気体の臨界温度以上にすることによって、気液混合流体中に微細気泡を溶解させる。これらの処理を交互に繰り返すことにより、気液混合流体中で微細気泡を繰り返し発生させる。微細気泡の特性と亜臨界水の加水分解能力の両方を活用できる。

関連分野

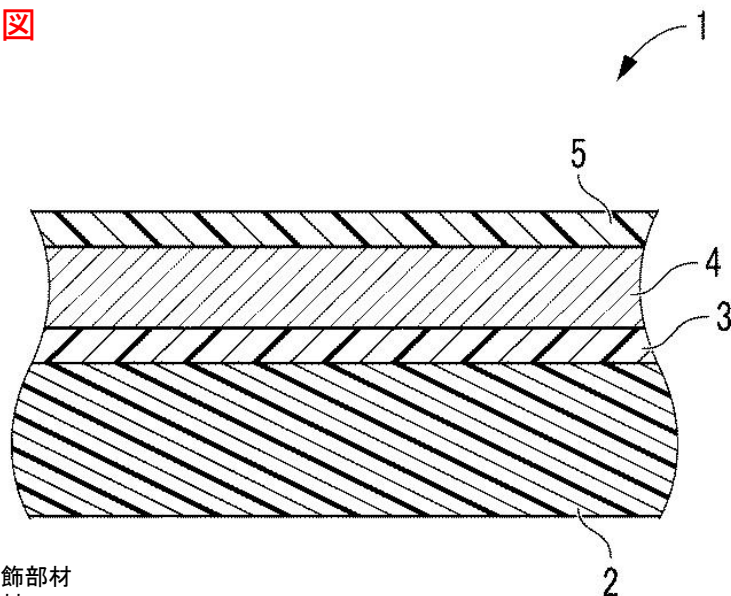
鉱業、繊維、化学、ガラス・セラミック、金属原料

金属半製品

優れた金属光沢を持つ装飾部材

発明の名称	装飾部材		
出願人/権利人	株式会社イクヨ、オーウエル株式会社	発明者	山中 雅彦、中村 篤司、川村 知宏
出願日	令和1年5月16日	出願番号	2020-514299
公開番号	WO2019/221213	特許番号	6782386
法的状態	登録中		

代表図



- 1 装飾部材
- 2 基材
- 3 アンダーコート
- 4 膜状体
- 5 ガードコート

発明の概要

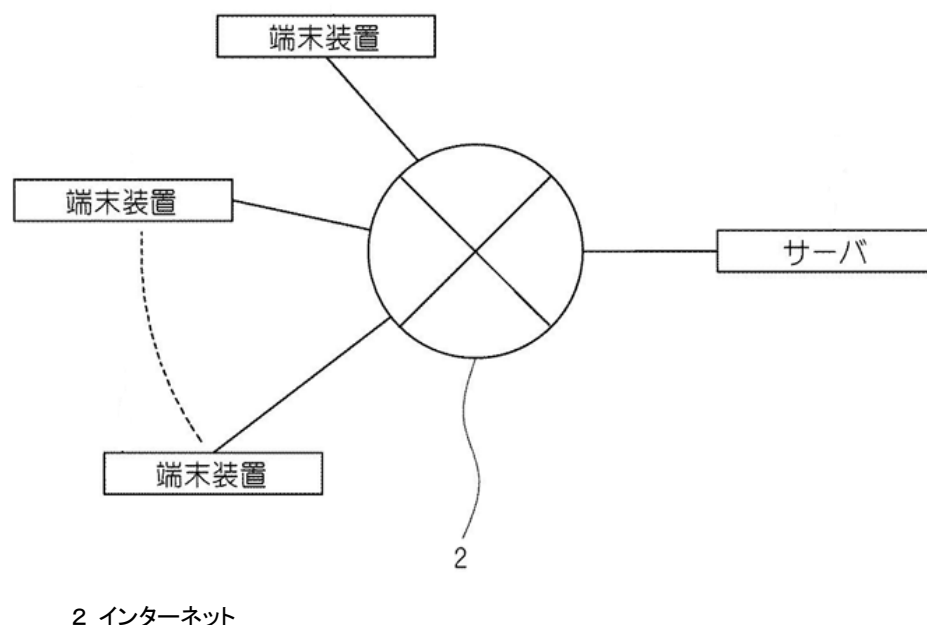
車両の製造会社等を示すエンブレム等に用いられる装飾部材

特徴

合成樹脂製の基材と、基材上に位置する少なくとも表面が金属である無機微粒子の集合体からなる膜状体を備える装飾部材である。18～300GHzの範囲、好ましくは18～100GHzの範囲の周波数を備えるミリ波が透過する際の減衰率が0.001～2 dBの範囲であり、 L^* 値(明度)が45～95の範囲である。膜状体は、無機微粒子の集合体であり、無機微粒子が相互に結合を形成していない。従って、ミリ波は無機微粒子の間隙を透過でき、その透過損失を少なくできる。また、膜状体は、実質的に無機微粒子のみで、無機微粒子は少なくとも表面が金属なので、優れた金属光沢を得られる。

発明の名称	提案システム、提案方法、サーバ及びコンピュータプログラム		
出願人/権利人	らしさ・ドット・コム株式会社	発明者	荒木 智
出願日	平成30年1月23日	出願番号	2018-562480
公開番号	WO2018/135665	特許番号	6804562
法的状態	登録中		

代表図



発明の概要

ユーザの顔の輪郭線に応じて、適切なヘアスタイル、化粧、服装を提案できるシステム

特徴

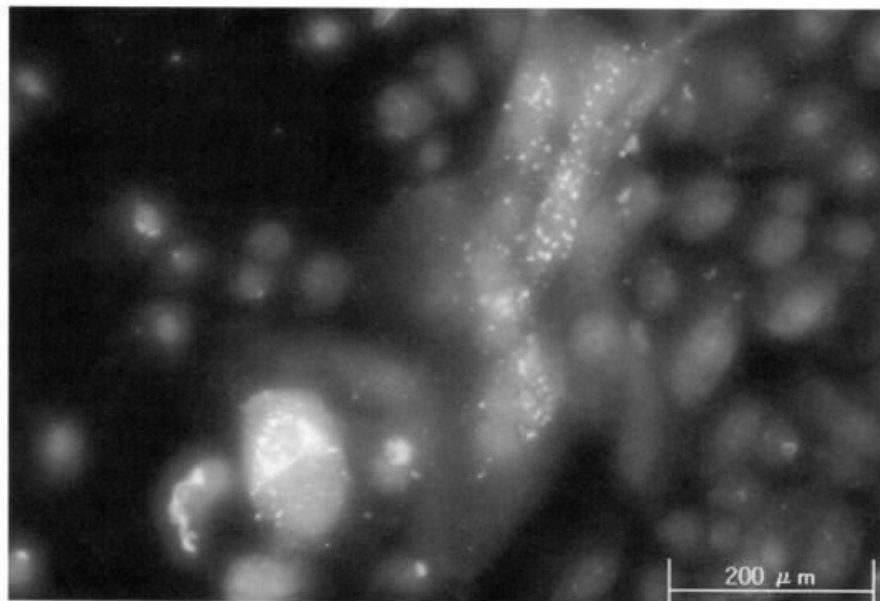
ユーザの顔の輪郭線に応じて、適切なヘアスタイル、化粧、服装を提案できる提案システムである。ユーザが、好みであるヘアスタイル、化粧パターン、服装に対応するモデル画像データを、似合うと判断したモデル画像データを、ユーザの輪郭データと対応付けて記憶できる。類似している輪郭データを有する他のユーザに対して、よく好まれるヘアスタイル、化粧パターン、服装、似合うと判断されるヘアスタイル、化粧パターン、服装等に相当するモデル画像データを用いて生成された合成画像を優先して表示でき、迷うことなくヘアスタイル、化粧パターン、服装を選択できる。

医薬

皮膚の状態を改善する物質の評価方法と皮膚外用剤

発明の名称	評価方法及び皮膚外用剤		
出願人/権利人	共栄化学工業株式会社	発明者	岩野 英生、澤木 茂、澤木 茂豊
出願日	平成28年7月1日	出願番号	2016-131908
公開番号	2018-4454	特許番号	6803113
法的状態	登録中		

代表図



被験物質を投与した細胞内の顆粒状構造

発明の概要

皮膚の状態を改善する有効成分を評価及び選定する方法と皮膚外用剤

特徴

皮膚の状態(保湿、透明感)を改善する物質の評価方法であり、細胞に被験物質を投与する工程と、被験物質を投与した細胞におけるケラトヒアリン顆粒の合成を測定する工程とを含む。また、ケラトヒアリン顆粒合成を促進する剤を有効成分として含有する皮膚外用剤である。先天的な疾患や慢性的な炎症等の理由により、ターンオーバーが異常に亢進した状態となり、ケラトヒアリン顆粒が認められない皮膚に対しても、保湿機能や透明感を改善する有効成分を選定できる。また、プロフィラグリンとケラチンが主成分のため、皮膚の保湿機能及び透明感を顕著に改善できる。

関連分野

化粧、ケミカル、専門技術サービス、医療・保健衛生

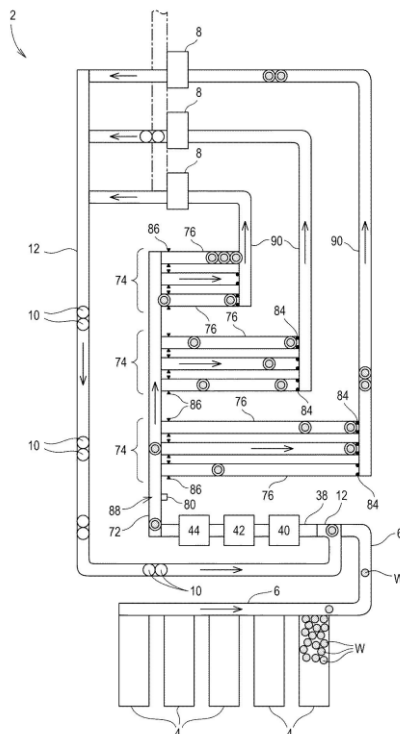
業務用機械

農産物の丸みや傷の有無を識別できる選別システム

発明の名称	選別システム及びトレイ		
出願人/権利人	近江度量衡株式会社	発明者	西村 仁志、中井 剛
出願日	平成28年12月27日	出願番号	2016-253124
公開番号	2018-103116	特許番号	6800479
法的状態	登録中		

代表図

- 2 選別システム
 4 プールコンベヤ
 6 スイカ搬送コンベヤ
 8 箱詰装置
 10 トレイ
 12 返送コンベヤ
 38 チェーンコンベヤ
 40 計測器
 42 外部品質判定装置
 44 内部品質判定装置
 72 仕分コンベヤ
 74 複数の仕分分岐部
 76 プールコンベヤ76
 80 仕分用RFIDリーダ
 84 ストップパー
 86 光電センサー
 88 インダクション部
 90 コンベヤ
 W スイカ



発明の概要

農産物を選別する選別システム、及び選別システムにおいて用いられるトレイ

特徴

農産物を選別するシステムであり、農産物を載せた状態で移動するトレイと、トレイの移動経路に設けられ、農産物の外部品質を判定する外部品質判定装置を備えている。外部品質判定装置は、トレイに載置された状態の農産物を撮像する。トレイは、撮像手段によって撮像される表面が、農産物の表面色とは異なる有彩色である特徴を持つ。このため、撮像手段で生成された画像中の各画素が有する有彩色成分に基づいてトレイを明確に判別できる。これにより、画像中の農産物の輪郭を高い精度で検出でき、農産物の丸みの程度や傷の有無などの外部品質の判定精度が向上する。

飲食

肌の老化を抑制する働きがある乳酸菌培養物の製造方法

発明の名称	D-アスパラギン酸及びD-アラニンを含む乳酸菌培養物の製造方法		
出願人/権利人	大洋香料株式会社	発明者	中出 啓一、三吉 和之
出願日	平成28年6月22日	出願番号	2016-123967
公開番号	2017-225397	特許番号	6803689
法的状態	登録中		

代表図(図面なし)

【請求項1】

乳を含む培地にプロテアーゼを配合し、ストレプトコッカス・サーモフィルス(Streptococcus thermophilus)FL-176株(NITE P-02245)、及びラクトバチルス・ヘルベティカス(Lactobacillus helveticus)FL-65株(NITE P-02246)を接種して混合培養し、培地を乳酸発酵させ、乳酸菌培養物を得ることを特徴とするD-アスパラギン酸及びD-アラニンを含む乳酸菌培養物の製造方法。

発明の概要

D-アスパラギン酸及びD-アラニンを豊富に含む乳酸菌培養物の製造方法

特徴

肌の老化を抑制する働きがあるといわれているD-アスパラギン酸とD-アラニンを含む乳酸菌培養物の製造方法である。乳を含む培地に、ストレプトコッカス・サーモフィルスに属する乳酸菌、及びラクトバチルス・ヘルベティカスに属する乳酸菌を接種して混合培養し、培地を乳酸発酵させることによって、D-アスパラギン酸の生産量の向上を図る。乳酸飲料には、本発明で得た乳酸菌培養物や上清を添加できる。また、清涼飲料には上清を添加することで、風味の変化を抑制しつつD-アスパラギン酸及びD-アラニンを豊富に含む飲料にできる。焼き菓子には粉末を添加できる。

関連分野

化学