

## ～知的財産の有効活用について～

道総研など公設試験研究機関が特許や実用新案などの知的財産を保有するのは、勿論自分たちの利益ではなく、道内企業に有効に活用してもらうためです。しかし、その実用化への道は中々険しく、これまで水試の加工利用部が取得した特許で実用化にこぎ着けたのは、11件中わずか2件に過ぎません。発明・発見と実用化との間には、設備投資コストや臨床データの取得など、大きな高い壁があるようです。

しかし、技術の進歩によって、かつては高かった壁がいつの間にか低くなっている場合もあります。

網走水試加工利用部で開発された「サーモンハム」は、サケ肉を低温・高圧で処理することにより、非加熱で結着剤など添加物を一切使わず、サケの風味と旨味があつて食感がハムと同様の食品を製造する画期的な技術です。平成16年に特許登録されましたが、残念ながら未だ実用化に至っていません。それは、製造過程で200メガパスカル（約2,000気圧）の加圧を行うのですが、このような高圧処理設備が高価で、設備コストの壁があつたことが一因と考えられます。

しかし最近、高圧処理は新たな食品加工技術として注目され、ジャム、畜肉ハムの殺菌をはじめ水産でも二枚貝の開脱殻やナマコの長期保存など幅広い分野で実用化されるようになり、それに伴って設備の低価格化も進んできています。平成4年当時、紋別の加工利用部に導入した容量0.6リットルの試験装置価格は約1,600万円でしたが、現在では同等能力の装置が200万円を切り、1/8以下になってきました。

国内外の情勢は、この分野の一層の発展を予感させます。このような例をはじめ、水試の持っている数多くの知的財産の価値に改めて光を当て、企業などの皆さんに有効活用していただくため、今後とも積極的な情報提供を続けていくことが必要と考えています。 (T)



①細切  
散塩 2%  
5 時間

②ケーシク®  
凍結-15℃  
一晚

③高圧処理  
200MPa  
-15℃ 30分

④製品

サーモンハムの製造工程