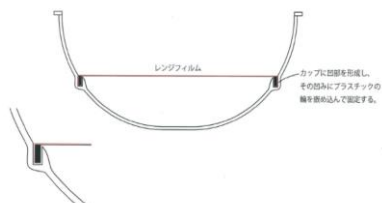
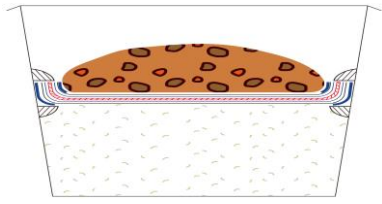


レンジ熱で溶解する液体分離食用フィルム「レンジム」	
<p>概要・品質・性能</p> <p>水分で溶解はしないが、80℃以上のレンジ熱では溶ける可食機能フィルム。カップの中の上側に麺、下側にスープを入れ、麺と液体スープの間にレンジ熱で溶解する食用フィルム「レンジム」を挟んで遮断する。食べる時、レンジに掛けると3分ほどでレンジムは溶解し、麺とスープが混ぜ合わさって即食べられる。レンジムはカップに形成された凹みにプラスチックの輪をはめ込んで固定されている。</p> <p>従来はゼラチンを固形化したスープを使用していたため、レンジの溶解時間を間違えて短縮すると、どろどろのスープ状になることがあった。</p> <p>原材料はすべて大量に販売されている食材で、食べても安全・安心な材料を使用。多層化構造にすることでバリア性を確保し、膜厚は10～500μmまで自在に調整できる。</p>	<p>レンジムの構造</p>  <p>カレーライスの場合</p> 
<p>用途</p> <p>(1) 茹で麺 (2) カレーライス (3) 麻婆豆腐 (4) 八宝菜</p>	<p>技術移転</p> <p>(1) 形態 生産委託、特許実施権供与、共同研究開発 (2) 相手先 食品製造・加工業 (3) 地域 国内・海外いずれでもよい</p>
<p>実用化・情報</p> <p>[試作・実験] 完了 [製造・販売実績] 無し [技術情報の提供] 技術資料、パンフレット、サンプル [情報提供者] ツキオカフィルム製薬株 http://www.moonhill.jp [連絡先] りそな中小企業振興財団 TEL 03-3444-9541 FAX 03-3444-9546</p>	<p>特許等</p> <p>特許出願中</p>