

募集番号 T-1147 溶液中分子間相互作用の測定技術

 SUNTORY

応募期限

- 2018年12月3日

依頼企業の概要

- サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社
- URL : <http://www.suntory.co.jp/sic/>
- 事業領域：食品、飲料、健康食品、外食、加工食品、花など（サントリーグループ）
- 売上：24,203億円（2017年12月期、サントリーグループ連結、酒税込み）

応募者にとっての機会

- 共同開発、受託開発
- 技術ライセンス
- 技術指導

技術を求める背景・目的

- サントリーは、美味しい食料品・飲料をお客様に届ける続けることを目的に美味を追及する研究開発を続けている。
- 食料品・飲料において、その「おいしさ」には、基本5味に加え、香り・口当たり等の微妙な差異が関与しており、どのような味覚、香り、口当たり等を感じるかの官能差には、化学結合や分子間相互作用が寄与している。
- サントリーは、ビールをはじめとする飲料の官能試験において「おいしい」と評価される飲料が、どのような分子間相互作用をどのような強度・割合で有するかを解析することにより、おいしさを定量化すると共に、より多くの「おいしい」飲料を市場に提供することが可能になると考えており、分子間相互作用を検出できる技術、装置を有するパートナーを求めている。

求める技術

- 飲料内の分子間相互作用を検出する技術、装置を有するパートナーを求めている。
- 測定対象
 - 飲料：ビール、水、清涼飲料水、アルコール飲料など
 - 炭酸を含有するもの、懸濁状の液体なども測定対象とする
 - 飲料内に含まれる多糖類、ポリフェノール、ペプチド、脂質など
 - 分子間相互作用のみを検出可能な技術の提案を特に歓迎する
 - ファンデルワールス力、パイ-パイ相互作用や水素結合等による高次構造の形成 など

※前処理（誘導体化反応など）なくリアルタイムで測定できる技術が好ましい。
また、分子間相互作用だけとは限らず、化学反応、凝集反応がモニターできる技術の提案でも歓迎する
- 測定方法

- 分子間相互作用に特化した新規の測定方法のみならず、NMR（核磁気共鳴）,IR（赤外分光法）等従来の測定方法を工夫することにより、上記飲料の分子間相互作用の測定を可能とする手法の提案も歓迎する。

技術の目標水準（現時点で求める技術の完成度）

- 食品に限らず、分子間相互作用の測定、分子会合体の挙動に知見のある組織からの提案を歓迎する。

予算

- 別途ご相談

開発スケジュール

- 開発期間：最大 3 年程度を想定



<応募から選考までの進め方>

本募集にご興味のある方は、ナインシグマ国内公募プラットフォーム（OPEN INNOVATION SQUARE）よりご応募ください。テクロスサイトからもリンクされています。

1次選考の後、直接、依頼企業とやりとりをして頂きます。

Step1：応募フォームよりご応募 [締切り：2018年12月3日]

- 【OPEN INNOVATION SQUARE を初めてお使いの方】以下の URL より新規会員登録をお願いします
https://ois-ninesigma.com/register_proposer
- ログイン後、募集中の案件の中から該当する案件を選択し（『詳細を見る』をクリックしてください）保有技術紹介、保有技術のアピールポイントを記載ください
- 関連するパンフレット等がございましたら『添付資料』よりアップロードしてください

Step2：書類選考結果のご連絡 [2019年1月下旬]

- 弊社より、1次選考結果についてご連絡いたします。
1次選考を通過された方は、依頼企業と直接やりとりをして頂きます。

問い合わせ先

募集内容・進め方・締め切り等に関して、ご不明な点がございましたら、お気軽に下記までご連絡下さい。

ナインシグマ・アジア・パシフィック株式会社

金森 朋子

メール：phd2@ninesigma.com

TEL：03-3219-2006

FAX：03-3219-2008

注：ご応募にあたり、応募者様には一切費用はかかりません。