

## 別紙様式

登録番号	特許第3116060号
発明の名称	活性化リパーゼの製造方法および活性化リパーゼを用いた油脂の改質方法
特許権者	独立行政法人食品総合研究所、 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
発明の概要	水相とテトラデカンなどの揮発可能な油相からなる2相系にリパーゼを添加し、攪拌後、凍結乾燥により水および油相を除去することにより得られるリパーゼは、油水界面の作用で活性化されることを見だし、この活性化リパーゼを用いることで、油脂のエステル交換を効率的に行うことができる。
産業上の 利用性	食用油脂、食用乳化剤、医薬品、化粧品に利用できる。
関連特許	