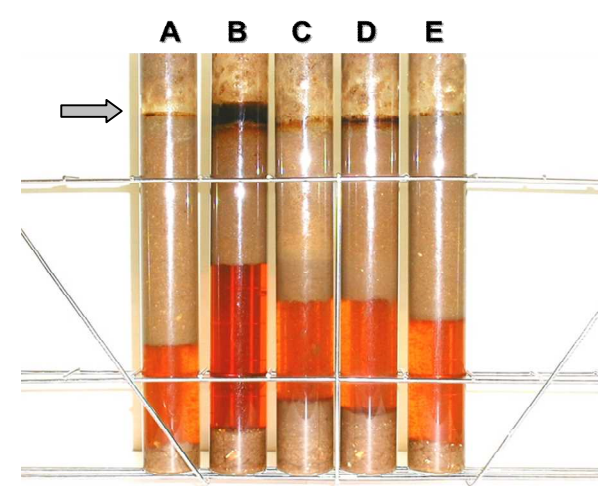


発 明 の 名 称		魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法	
技 術 分 野		利用分野・適用製品	技 術 情 報
<input type="checkbox"/> 電機・電子 <input type="checkbox"/> 機械・加工 <input type="checkbox"/> 情報・通信 <input type="checkbox"/> 化学・薬品 <input type="checkbox"/> 有機材料 <input type="checkbox"/> 無機材料 <input type="checkbox"/> 金属材料 <input type="checkbox"/> 輸送 <input checked="" type="checkbox"/> 食品・バイオ <input type="checkbox"/> 生活・文化 <input type="checkbox"/> 土木・建築 <input type="checkbox"/> 繊維・紙 <input type="checkbox"/> 農林・畜水産 <input type="checkbox"/> 医療・介護 <input type="checkbox"/> その他()		・魚介類を原料とする調味料	詳細資料： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 サンプル： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 見　　学： <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 実施権許諾実績： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 事業化実績： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 そ　　他：
従来技術の課題・問題点等			
<p>魚介類を主原料として調味料（魚醤油）を製造する際、原料である魚には、多くの油分が含まれている。この油分は魚醤油や魚醤油もろみ（原料を分解させたもの）から取り除かれるが、その除去が不十分であると、製品である魚醤油に油臭さや生臭さのような異臭が残存したり、清澄化ができずに製品価値が低下する。通常、この油分は、酵素処理などの分解後、濾過後、もしくは火入れ後のいずれかで取り除かれる。しかしながら、分解後や濾過後では、未分解のタンパク質などの作用により油分がエマルジョン化しており、その分離は非常に困難である。しかも、エマルジョン化した状態で火入れすると、油臭さが魚醤油に残って品質が低下する。また火入れ後の最終段階では、合成樹脂等の吸着剤を用いて油分を除去する方法が考えられるが、そのような後処理を行えば魚醤油特有の旨味などの有用成分の消失も懸念される。</p> <p>このように魚体由来の油分に関する問題点は非常に多く、油分の除去を効率良く行うことが高品質の魚醤油製造に欠くことのできないものとなっている。</p>			
本発明により解決したポイント			
<p>上記のような問題点を解決する手段として、魚体由来の油分を効率的に除去するために、製造工程において、油分を分離する加熱工程を、仕込み工程後かつ搾液工程前に行うことが、油分を効率良く除去できる極めて有効な手段であることを見出し、本発明を完成するに至った。</p>			
技術の概要（構造・動作等）			
<p>本特許は、魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造工程において、油分を分離除去する加熱工程を含み、該工程は仕込み工程後であって搾る工程の前であり、35℃以上でタンパク質分解酵素の至適温度下で行うことを特徴とする、魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法である。</p>			
図・写真・特記事項等			
		<p>魚醤油製造技術の研究において獲得した特許である。魚醤油の製造に際し、本特許を使用して製造した場合、左図のように、表面に油層が出現する。使用するタンパク質分解酵素を最適化することで、Bのように効率よく油分を分離除去できる。</p> <p>本特許は、合名会社まるはらと共同で取得した特許「魚醤油(特許第3598093号)」と共に同社に実施許諾を行い、「鮎魚醬」として事業化に成功した。</p> <p>本特許の使用により、効率よく油分除去ができ、高品質な「鮎魚醬」につながった。</p>	
特 許 情 報		関 連 特 許 情 報	
登録番号/公開番号: 特許第 3598094 号 出 願 日: 平成 13 年 12 月 28 日 (2001 年) 登 録 日: 平成 16 年 9 月 17 日 (2004 年) 権利者/出願人: 大分県		登録番号/発明の名称: 特許第 3598093 号/魚醤油	