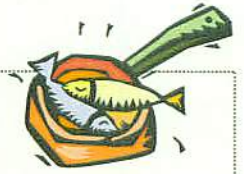


シーズ名

(副題)

赤身魚の魚臭を改善!!

(お茶を使った赤身晒し肉とその製造方法)



こんなことができます!

イワシやサバなどの赤身魚特有のにおいを抑え、食感の良い魚加工食品が製造できます!

【解決したポイント】

- ①魚肉をお茶に浸すことで、においの原因である脂の酸化を抑制
- ②さらに、重曹(炭酸水素ナトリウム)を加えることで、タンパク質の変質によるパサパサ感を防止

【従来の問題点】

- ①赤身魚は栄養豊富な反面、特有のにおいがあるため敬遠する人も多い。
- ②においの原因は加熱する際の脂の酸化。
- ③お茶に含まれるカテキンに酸化を抑制する効果がある。
- ④しかし、お茶で処理すると肉質がパサパサになり、食感が低下。

技術の概要

- ①新鮮な赤身魚を原料とする粗挽きの落し身に 4.0~8.0g/Lの炭酸水素ナトリウム(重曹)を添加した番茶抽出液(0.5~5.0g/L)を等量以下加え、低温下で晒しを行う。
- ②晒しの終わった落し身を脱水し、真空包装、急速凍結をかけて冷凍保存する。
- ③この赤身魚肉に畜肉を3割程度加えると畜肉の風味、食感を有した畜肉混合赤身魚肉が出来る。

図・写真



ハンバーガー



ミートボール



つみれ



照り焼き風ハンバーグ



ぎょうざ



発明者からのメッセージ



- ①栄養機能成分をほとんど損失することなく、かつ、従来のマスキングでは隠しきれなかった特有の臭気を著しく低下させることができます。
- ②工程が非常に簡単ですので、実用化が容易です。
- ③畜肉を少し加えると、畜肉風でありながら赤身魚の栄養成分を十分に摂取することができますから、広く国民の健康、さらには魚食が注目を集めている欧米への輸出などにもつながるものと思っています。

ライセンス情報

- 1) 特許番号/第2939883号
- 2) 公開番号/特開2000-032958
- 3) 出願番号/特願平10-236220
- 4) 出願日/1998. 7. 18
- 5) 発明の名称/「赤身魚晒し肉とその製造方法、赤身魚肉加工食品とその製造方法及び畜肉混合赤身魚肉加工食品とその製造方法」
- 6) 特許権者/地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター
- 7) 代表発明者/小谷幸敏
- 8) 実施権許諾・譲渡 許諾 譲渡
- 9) 共同開発・研究の意思 有 無
- 10) サンプルの提供 有 無
- 11) 技術指導 有 無
- 12) 実施実績 有 試作 実験 無
- 13) 事業化実績 有 無
- 14) 実施権許諾実績 有 無

連絡先

- 1) 所属/(財)鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名/特許流通アドバイザー 上山 良一
- 3) 電話番号/0857-52-6722
- 4) E-mail/ueyama-ad@adp.jiii.or.jp