

(小型魚肉を短時間で大型成型化する通電加熱接着促進技術)

## こんなことができます!



可食性接着剤と通電加熱を使用すれば、小さな魚肉片が短時間で大型成型化できます。

## 【解決したポイント】

小型の魚肉片等を、食感や鮮度を維持したまま、短時間で接着させ、大型成型魚肉を製造する技術を開発した。

## 【従来の問題点】

刺身やすしネタ、切り身加工等に生じる魚肉片や漁獲された小魚の中には品質や栄養面では優れているが、小型であるため、ほとんど利用されず廃棄されているものが多くある。

## 技術の概要

水産加工残滓等から筋繊維をできるだけ壊さないように魚肉を剥き取り、接着面に可食性接着剤(トランスグルタミナーゼ)とわずかな食塩を塗布し、電気的処理を行うと、接着面のみ発熱(選択的通電加熱)し、短時間(約10分)で魚肉を接着させることができる。この技術をさらに発展させると、凍ったままの魚肉でも接着が可能になる。

## 図・写真



## 発明者からのメッセージ

凍結状態での接着は、魚肉の冷解凍による品質劣化がないことから、接着を繰り返すことも可能になり、今までにはなかった、色調、食感、栄養成分等の異なる魚肉を組み合わせたデザイン性の優れた加工品開発に有効なツールになり得ます。

## ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号 /
- 2) 特許番号 / 特許第5942135号
- 3) 公開番号 / 特開2013-179921
- 4) 出願番号 / 特願2012-047554
- 5) 出願日 / 2012.3.5
- 6) 発明の名称 / 「魚肉接着方法」
- 7) 特許権者 / 地方独立行政法人  
鳥取県産業技術センター
- 8) 代表発明者 / 小谷 幸敏、松本 通夫、加藤 愛、  
中野 陽、矢野原 泰士
- 9) 実施権許諾・譲渡種別  
■許諾 □譲渡
- 10) 共同開発・研究の意思  
■有 □無
- 11) サンプル提供の予定  
■有 □無
- 12) 技術指導の意思  
■有 □無
- 13) 実施実績 □有 □試作 □実験 ■無
- 14) 事業化実績 □有 ■無
- 15) 実施権許諾実績 □有 ■無

## 連絡先

- 1) 所属 / 公益財団法人鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名 / 知的所有権センター 特許流通担当
- 3) 電話番号 / 0857-52-6722
- 4) E-mail / chizai@toriton.or.jp