

豆腐の収納容器から水が漏れない包装品とその製造方法を提供する

出 願 人：小 堂 寿 和

本発明は豆腐の収納容器から水が漏出せず、豆腐の品質を劣化させない包装品とその製造方法に関するものである。

その特徴は、豆腐が豆腐と容器の隙間部分に充填されたゲル化充填物と共に密封された包装品であること、および豆腐とゲル化充填液が密封された容器をゲル化充填液がゲル化する温度以下に冷却して前記包装品を製造することにある。

従来の豆腐包装容器は豆腐と水と一緒に収納されているので、運搬中に水が漏出したり、そのため風味が失われたりする問題は避けられず、土産品や送り物として取り扱うことには難点があった。本発明では、これらの問題が解消され豆腐の新しい市場を提供できる。

また、様々な調味料をベースにしたゲル化充填物と豆腐と一緒に提供することにより新しい機能をもった新商品を提供できる。ゲル化充填物としては豆腐の食材目的に応じ、だし汁、味噌汁、スープなどの各種調味液が利用でき調理の際味を調整することができる。豆乳を使えば栄養価を高めることができる。もちろん豆腐そのものの風味を味わう冷奴のような場合は、ゲル化充填物は容易に豆腐と分離できるので豆腐そのものの風味を味わうことができる。




patent review

用語解説

ゲル化
液体がゼリー状に固化すること。一般的にゲル化材には寒天やゼラチンが使用される

豆乳
引き砕いた大豆に水を加えて煮た白濁液体のこと

氷温
摂氏零度以下でものが凍り始める直前の温度帯。保存性が良くうまみが増すといわれている

ユーザー業界	活用アイデア
 食品・バイオ	機能性食材 ゲル化充填材と組み合わせた新機能性食材の製造
 輸送	生鮮魚の輸送 氷温以下のゲルに覆われた生鮮魚を輸送する
 機械・加工	包装品の製造 食材とゲル化充填物を収納した包装品を製造する

market potential

本発明は食材（本発明では豆腐）と水と一緒に収納する包装品から水が漏出する問題を解決するため、冷却するとゲル化する充填物を豆腐と容器の隙間に充填したことを特徴とする包装品とその製造法に関するものである。

食材と水溶液とを密封して販売している種々の包装品で、水が漏れる可能性のある各種の商品に利用できる。例えば、漬物、ところてん、おでん、などである。ゲル化充填材にこれらの食材に適した調味材を使用すれば、食材の機能を向上できる。

また、全く別の分野としては鮮魚の輸送への利用が考えられる。冷凍魚は別として、鮮魚は氷を充填して氷温輸送するが特に高級魚の場合、氷による魚体の損傷、氷が解けた場合、肉汁がしみ出すなどの問題がある。ゲル化充填材の中に魚を収納してから氷温以下に冷却して輸送すれば上記の問題は解決する。ゲルが溶解する恐れがある場合はゲルの周囲に氷を更に充填することもできる。





特 許 情 報

- ・権利存続期間：出願中
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導の有無：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・ライセンス制約条件：許諾のみ

出願番号：特願2006-258311

出願日/平18.9.25

公開番号：特開2007-125008

公開日/平19.5.24

特許番号：出願中

登録日/出願中

特許流通データベース情報

- ・タイトル：豆腐の包装品およびその製造方法
 - ・ライセンス番号：L2008001425
- <http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>
からご覧になれます。

参 考 情 報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦
- ・関連特許：なし
- ・IPC：A23L 1/20
- ・参照可能な特許流通支援チャート
：14年度 一般7 機能性食品

皆様からのお問合せを、お待ちしております。

この特許の問合せ先

有限会社小堂食品
代表取締役 小堂 寿和

〒917-0081

福井県小浜市川崎1 - 2 - 4

TEL:0770-52-1112 FAX:0770-53-1002

E-mail:info@mame-tofu.jp

もしくはお近くの特許流通アドバイザー
(P119をご覧ください)にご連絡下さい。

