

# 魚肉とコンニャクゲルまたはゾルとが融合した新規なゲル状組織を有する食品の製造方法

出 願 人：加藤 武憲、山部 かおる

従来の魚肉とコンニャクとを混合する技術では、コンニャクと魚肉とも両者が単に混在しているだけで、食感も魚肉の食感とコンニャクゲルの食感が口の中で別々に感じられるというもので、新しい融合された食感が得られない欠点がある。

また、この混合品を凍結して、解凍加熱をすると、著しくドリップが生じるという欠点も有している。

本発明はこれらの欠点を解決するもので食塩、塩溶性筋原繊維蛋白を含有する魚肉そして水酸化Caによる未加熱アルカリ変性コンニャクゲルとの混合比率をコントロールし、混練りを行うことにより、水酸化Caによる未加熱アルカリ変性コンニャクゲルがゾル化し塩溶性筋原繊維蛋白と融合する。このゾルを加熱して得られたゲルは、従来のコンニャクゲル、または塩溶性筋原繊維蛋白ゲル単体とは異なった全く新しいゲルとなる。食感が良好であり、形状の萎縮、加熱によるドリップの発生がない。




また、凍結した場合食感が悪くならず、また凍結解凍によりドリップに起因するスポンジ化が発生しない等の利点を有する。

従って、コンニャク製品、魚肉製品各々の単独品が有する欠点を克服した新しい食感の融合食品の製造が可能となる。

## patent review

### 用語解説

- ゲル**  
繊維が絡まり合い、網目状になった状態。網目の中には、水の他、様々なものを取り込む事ができる
- ゾル**  
コロイド粒子がバラバラに散らばった状態。流動性がありコロイド粒子は自由に不規則な運動をする
- ドリップ**  
魚肉では切身などから出る肉汁のこと。鮮度劣化にしたがって、細胞が破壊されて生成される

ユーザー業界	活用アイデア
 機械・加工	魚肉・コンニャク融合食品製造装置 魚肉とコンニャクを融合、成形、加熱等により加工食品を作る製造装置
 食品・バイオ	魚肉・コンニャク融合食品の製造 家庭食卓用魚肉・コンニャク融合食品
 食品・バイオ	魚肉・コンニャク融合+各種加工食品製造 ヘルシー食品/子供用菓子/珍味食品

## market potential

本発明の食品は魚肉の割合が重量比で30～70%で、それに相対してコンニャクゲルまたはコンニャクゾルの割合が70～30%である。

本発明は、コンニャク製品単独の欠点である液漬けが必要、味がしみにくい等、更に魚肉製品単独の欠点である加熱による形状萎縮やドリップの問題を克服して新しい融合食品を提供する。コンニャクと魚肉の混合比、魚肉の選定等により多様性を持った食品を製造プロセスを変更することなく作ることが可能であり、製造メーカーとしても利点が多い。

また、耐凍結性も良く凍結解凍しても良好な食感を保ち、新しい食感のおでん、ハンバーグ、てんぷら、フライ、冷凍食品の他に新しいビジネスとして、ヘルシー食品、子供用菓子、珍味食品としても有望である。

また、製造プロセスも溶解、融合、成形、加熱等の食品製造の標準的なものであり、容易に従来の製造機械により製造が可能である。



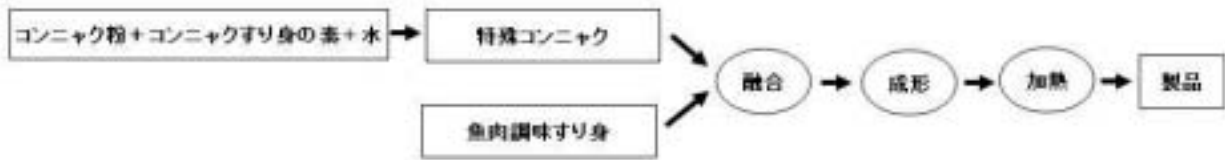


図1、魚肉+コンニャク融合製品の製造フロー

製品例1  
(巻き風変わり製品)製品例2  
(ホットドッグ)製品例3  
(スティック春巻)調理例1  
(親子丼)調理例2  
(炊き込みご飯)

図2、魚肉+コンニャク融合製品例、調理例

## 特許情報

- ・権利存続期間：出願中
- ・実施段階：試作段階
- ・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2005-285401

出願日/平17.9.29

公開番号：特開2007-089518

公開日/平19.4.12

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：魚肉とコンニャクとが融合してなる新規なゲル状組織を有する食品の製造方法
  - ・ライセンス番号：L2008004992
- <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：あり
- ・IPC：A23L 1/325

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

株式会社フードユニテック  
代表取締役 加藤 武憲

〒981-0121

宮城県宮城郡利府町神谷沢字南沢1 - 8

TEL:022-396-5080 FAX:022-396-6630

E-mail:info@foodunitech.co.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。