

発 明 の 名 称		浸漬物への水分移行防止方法						
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 checked="" type="checkbox"/> 農 林・畜 水 産 <input type="checkbox"/> 医 療・介 護 <input type="checkbox"/> そ の 他 ()		・塩干品(干物)製造 ・畜産物を含めた乾物製品の製造		詳細資料： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 サンプル： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 見 学： <input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可 実施権許諾実績： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 事業化実績： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 そ の 他：				
従来技術の課題・問題点等								
<p>塩干品(干物)は魚肉への塩味付与と乾燥(脱水)を行うことで、細菌の増殖を防ぎ長期間の貯蔵を可能としている加工品であり、塩味付与方法の一つに魚肉を食塩水に漬込む「立て塩」がある。</p> <p>立て塩時には食塩水中の塩分等が魚肉へ移行する現象と、魚肉中の水溶性成分が食塩水に溶け出す現象が同時に発生しているが、魚肉への移行量の方が多いことから魚肉重量は増加することになり、その増加量は食塩水から魚肉へと移行する塩分量を上回ることから、立て塩後の魚肉はいわゆる「水太り」していることになる。</p> <p>そのため、塩干品製造のためには原料魚自体の水分とともに、立て塩で移行した水分を併せて乾燥させることが必要となり、本来不必要な時間やエネルギーを要していることになる。</p>								
本発明により解決したポイント								
<p>立て塩において酸を添加した食塩水を用いることにより、立て塩時の魚肉への塩分移行や魚肉中水溶性成分の溶解といった現象は変わりなく発生するものの、魚肉への水分移行現象が抑制できることを見出したことである。</p> <p>このことにより、立て塩時の水太りを防止し、塩干品製造における乾燥時間の短縮及びエネルギーの軽減を図ることが可能となった。</p> <p>食塩水への酸添加による浸漬物の水太り抑制は、魚肉にとどまらず畜肉においても発生することも確認できた。</p>								
技術の概要(構造・動作等)								
<p>水太り抑制現象は酸の種類に関係なく発生し、その効果は酸の濃度及び浸漬時間に比例することを確認した。</p> <p>酸により魚肉表面の蛋白質が酸変成するものの、酸の量を適切に管理することにより塩干品品質への影響は微々たるものであった。</p>								
図・写真・特記事項等								
表 塩干品製造時の魚肉重量、乾燥時間及び製造後成分値								
試 験 区 (浸漬液)	魚 肉 重 量 (g)				乾燥 時間 (分)	塩干品成分 (%)		
	浸漬前 ①	浸漬後 ②	増加量 ②-①	乾燥後 ③		③/① (%)	水分	塩分
対 照 区	133.1	140.1	7.0(5.3%)	111.6	83.8	290(100)	64.9	2.56
クエン酸 0.25%区	129.5	133.7	4.2(3.2%)	108.7	83.9	260(90)	64.2	2.41
〃 0.50%区	131.2	133.9	2.7(2.1%)	109.9	83.8	260(90)	67.2	2.56
〃 0.75%区	122.7	123.4	0.7(0.6%)	102.4	83.5	240(83)	65.5	1.99
〃 1.00%区	112.6	112.2	-0.4(-0.4%)	94.5	83.9	240(83)	67.0	2.09
〃 1.25%区	112.9	112.1	-0.8(-0.7%)	94.5	83.7	210(72)	66.7	1.95
(注)各区共通 食塩水濃度 塩分 12%、浸漬時間 40分間								
特 許 情 報					関 連 特 許 情 報			
登録番号/公開番号:特開 2015-181461 出 願 日:平成 26 年 3 月 26 日(2014 年) 登 録 日: 権利者/出願人:大分県					登録番号/発明の名称:			