

食材内に酵素を急速導入する凍結含浸法

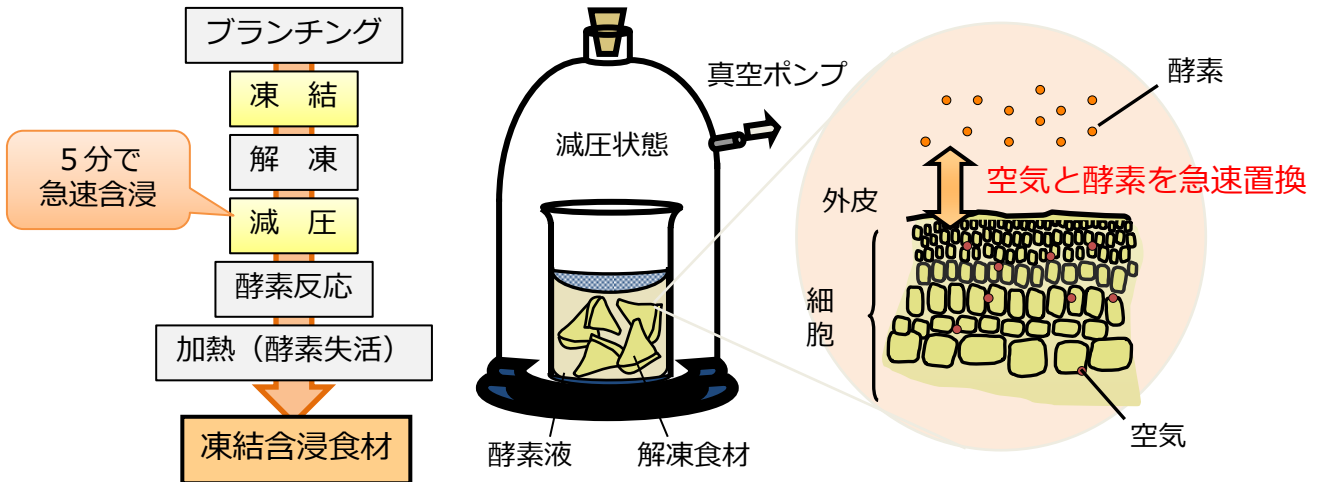


～ 酵素を導入して見た目はそのまま軟らかく ～

セールスポイント

- ◆ 解凍食材を酵素液につけて減圧処理すると、わずか5分程度の短時間で酵素を導入できます。
- ◆ 食材の見た目はそのままに、食材の内部で酵素反応を行うことができます。

【製造工程】



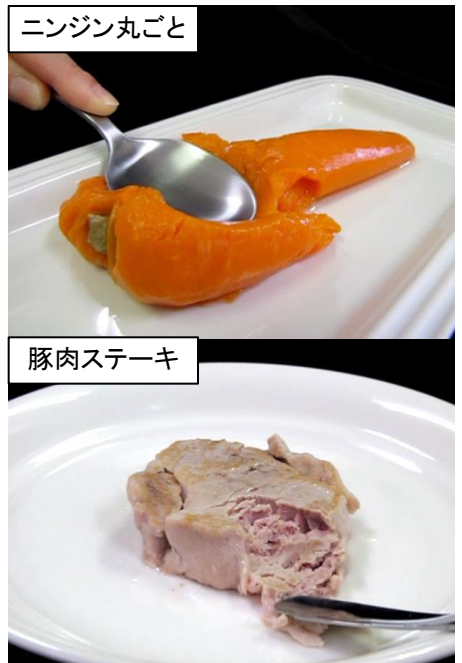
発明の特長と活用場面

具体的な活用場面

- ◆ 野菜にペクチナーゼ、肉・魚にプロテアーゼを導入すると、見た目そのままに、舌でつぶせる軟らかさに調整できます。
- ◆ 従来の刻み食や流動食とは違った食材本来の見た目で食欲が湧く、画期的な高齢者・介護用食品を製造できます。
- ◆ 食材と酵素の組合せにより、機能性食品の製造技術としても利用できます。大豆にプロテアーゼを導入すると、ペプチド豊富な機能性大豆を製造できます。

発明の特徴

- ◆ 酵素と同時に調味料や栄養成分も簡単に導入できます。
- ◆ 「凍結含浸法」は6つの特許から構成される広島県独自の特許技術です。中国や欧州でも権利化されています。



基本情報

発明の名称	植物組織への酵素急速導入法、他5件		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2002-090535	出願日	平成14年 3月28日
特許番号	特許第3686912号	登録日	平成17年 6月17日
実施許諾実績	■有 □無	事業化実績	■有 □無
共同研究	■要相談 □不可	サンプル提供	□可 ■不可
問い合わせ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433