

# オニオン缶スープ

飲むときに具材が出やすいオニオン缶スープを開発した

具材: 適度な硬さを保つと崩れにくくなり、液体とともに外に出やすくなる  
缶: 開口部を工夫することで、具材が外に出やすくなる

発明  
(ポイント)

- 0.52重量%以上 ○ 具材を浸漬するカルシウム含有水溶液のカルシウム濃度
  - 平面上対角線 最長10mm以下 ○ 具材の大きさ
  - 0.52~3.25重量% ○ 浸漬液の最適カルシウム濃度
  - 18~30mm ○ 缶の開口部の口径
  - 具材全体の70%以上 ○ 液体部分とともに出る具材の多さ
  - スーベース(液体部分)の製造方法
  - 「出やすさ」の改善方法
- 特許を取得したいこと  
(=特許請求の範囲)
- タマネギエキスパウダー
  - コンソメパウダー
  - その他 ○ スーベース(液体)
  - オニオン ○ 具材(個体)
  - SOT缶 ○ 容器
- 製品構成

現状

- 商品: 市場の缶スープはほぼコーンのみ
- 特許: カルシウム含有水溶液使用に関わる特許は複数存在(他メーカー)

既存のものではカバーしきれていない部分

- 市場の缶スープはコーンフレーバーのみ ○ コーン以外の具材を想定した技術がない
  - 具材は果実(みかん・パイナップル等)を想定したもの ○ 例: 果実入り飲料
  - カルシウム含有水溶液「のみ」を使用していない ○ 例: レトルトカレー等
  - 具材投入前に具材を浸漬するという製法ではなく、製品全体に添加する製法
  - そもそも缶スープの適用を意図していない
- 軟化防止にカルシウム含有水溶液を使用する技術はあるが、用途が限定されている

発明内容詳細

- 具材部分
  - ミキサー・カッターミル等を使用
  - 大きさ・形
    - 対角線の長さが5.5~10mm
    - 直方体または立方体
  - 浸漬方法
    - カルシウム含有量が0.52~3.25重量%
    - 温度: 30~80°C
    - 時間: 15~60分
- スープ部分 ○ 上記具材浸漬部分以外は公知の方法を採用
- 容器
  - 開口部の口径: 18~30mm ○ 具材の70%重量%以上が液体成分と共に缶外に出ることを実現
  - 缶タイプは従来のSOT缶を使用

実施例  
(試験と結果)

- 条件
  - 具材(オニオン) ○ 対角線の長さが7.1mm ○ 比較として11.3mmも実施
  - スープ ○ 配合は【表A】
  - 充填量: 175g
  - 容器 ○ 開口部分大きさ: 21.5mm×15.0mm【図A】
- 出し方
  - 10回振って搅拌
  - 10g/秒のスピードで缶を傾け、9秒排出
  - 残り: 水平方向に円を描くように10回回し排出
- 排出量測定
  - 排出された具材、缶に残った具材をそれぞれ乾燥し、測定した(液部を除くため)
- 結果【表B】
  - 浸漬液のカルシウム濃度を0.52重量%以上とすることで、缶からオニオンが出やすくなった
  - カルシウム濃度0.65~2.6重量%とすることでさらに顕著になった
  - 具材平面上の最長の対角線の長さが7.1mmのとき、容器から出たオニオンの具材は多かった

図と表

- 図(1つ) ○ 開口部分【図A】
- 表(2つ) ○ 原料配合【表A】
- 実施データ表【表B】