

クエン酸×加工食品

鹿児島県

特開2014-3957
サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法

【お役立ちキーワード】
自然の甘み・酸味
素材の変色防止

ケーキや金時などのベースになる芋加工品に関わる特許。
今までは甘味料や酸味料を添加しているものが多かったが、
カロリー面からも現代の健康志向にそぐわなく、また芋本来の味が損
なわれる。今回の発明は穀類麹を混ぜ合わせることで、自然の力で
甘み、酸味(クエン酸)を付加するという発明。
クエン酸は変色防止にも効果がある。

石川県

特開2013-166831
リンゴの皮の色素抽出方法、抽出した色素素材の製造法、
色素素材及び当該色素素材を利用した食品

【お役立ちキーワード】
色素抽出
安全性

リンゴ加工品は、リンゴの果肉部分だけ使うので、基本的に白い。
しかし「リンゴ」を表現したり、飾り等で使用する場合は、赤色が必要
になる。今までは添加剤などで赤色を別途使用していたり、リンゴから
抽出したもので、食品として向かない溶液を使っていたりした。今回
の発明は、食品としても使用できるクエン酸などを使い、リンゴの皮か
ら安全に色素を取り出す方法。食べても問題ない。

日本水産

特開2013-153668
牡蠣の風味低下防止方法

【お役立ちキーワード】
臭い抑制
苦味抑制(味覚)

クエン酸含む溶液に浸して、流通過程で生じる牡
蠣の臭いを抑制する。苦味も抑制する。

マルハニチロ

特開2018-088926
ミオグロビン含有生食用赤身魚肉の加工食品

【お役立ちキーワード】
色のコントロール(早く変色する)
提供までの時間の短縮

魚肉加工品に適用。冷凍状態だと色がくすんでいる。時間が経つと
鮮やかな色を取り戻す。ミオグロビンを含有することで、その変色時間
の短縮に成功。飲食店等で、より短い時間でお客に提供できる。

味の素

特開2018-038321
魚肉改質剤

保存した魚肉は調理するときに汁(=カード)が出る。
カードが出る量を減らす改善剤を開発。
この改善剤に接触することで、
食感を損なうことなく、カードを減らすことができる。

【お役立ちキーワード】
調理時のカード量の抑制
食感の担保

ハウス

特開2006-75175
加工食品の調製方法及びレトルト食品

【お役立ちキーワード】
品質保持
保存

アルカリ酸を有する溶液に接触させた加工食品(具材等)を
液状のものに入れてレトルト食品にする際の品質保持技術。
所定のpHに保って、食品の品質を保持する。

グリコ

再表2012/111327
米澱粉ゲル含有食品

【お役立ちキーワード】
粘度
安全性

澱粉、タピオカ、小麦粉等を使用したゲル状物質について。
澱粉の増粘機能・ゲル形成機能を向上させるためには、何らかの化
学処理を伴う必要があった。しかしそれは「食品添加物」とされる。(カ
ラギナン等)
今回の発明は、酵素処理をすることで化学処理をせず澱粉の増粘
性を高める技術。

理研ビタミン

特開2015-057949
畜肉加工食品用品質改良剤および
該品質改良剤を含有する畜肉加工食品

【お役立ちキーワード】
食感(ふりふり)
体に悪影響が出ない素材

畜肉加工品は「ふりふり」とした食感が重要。
それを担保する方法はいくつかあったが主は「リン酸」を使用するもの。
しかし「リン酸」は体に悪い。他の化合物を使用して
「ふりふり」を担保する方法を開発。その中にクエン酸が含まれている。