

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2005-124545

(P2005-124545A)

(43) 公開日 平成17年5月19日(2005.5.19)

(51) Int. Cl.⁷
A23L 1/212F 1
A 2 3 L 1/212 Aテーマコード(参考)
4B016

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2003-393082 (P2003-393082)
(22) 出願日 平成15年10月21日(2003.10.21)(71) 出願人 503429515
山崎 裕康
東京都西東京市栄町1丁目15番31-1
04号
(72) 発明者 山崎 裕康
東京都西東京市栄町1丁目15番31-1
04号
Fターム(参考) 4B016 LE03 LG05 LK01 LP11 LP13

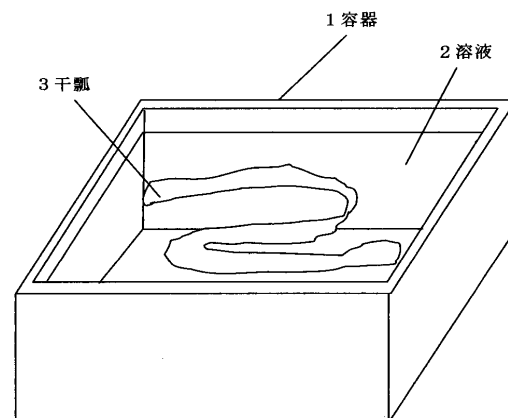
(54) 【発明の名称】 冷凍結び用干瓢の製造方法

(57) 【要約】

【課題】無漂白干瓢を使用し干瓢本来のうま味を残したまま、結び用干瓢としての破断強度を強化させる。又、洗浄による作業不備を解消することにより食品メーカーの安全性と簡便性の向上を追及することを課題とした。

【解決手段】一定量の無漂白干瓢を一定量の溶液に浸漬することによって水分比率を一定にすることにより切れにくい干瓢とし、異物除去し、凍結する。そして、食品メーカーにおいて解凍後すぐに結び作業に入れるようにした。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

定量の無漂白干瓢を定量の溶液に浸漬し、水戻し後異物検査を行い、凍結する製造方法。

【請求項 2】

浸漬溶液にカルシウムを添加し、干瓢の破断強度を上げる請求項 1 の製造方法。

【請求項 3】

浸漬溶液に調味料を加え、干瓢に下味を付ける請求項 1 の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

この発明は無漂白の干瓢を一定量の溶液に浸漬し、水分比率を一定にし、異物を除去し、凍結することによって食品メーカーの安全性と機能性と簡便性を向上させる結び用干瓢の製造方法に関するものである。

【背景技術】

【0002】

日本で干瓢は昆布巻き、巾着、ロールキャベツ等において「結び」の役割として使われている。現在販売されている干瓢は硫黄くん蒸により漂白されており、二酸化硫黄最大残存量 5000ppm を含み、そのまま「結び」に使用すると二酸化硫黄残存により人体に悪影響を及ぼす可能性があると同時に食品衛生法に違反する可能性がある。又、漂白干瓢の二酸化硫黄を除去するための洗浄により水分比率が不均一になり干瓢が切れやすく、結び用干瓢として不向きであり、うま味も損なわれていた。古来、干瓢の戻し汁は精進料理の最高の出しとして利用されていたが、干瓢を漂白するようになってからは出しとして利用できなくなった。

20

【発明が解決しようとする課題】

【0003】

これは次のような欠点があった。

(イ) 漂白干瓢の洗浄による作業性の不備

(ロ) 漂白干瓢には二酸化硫黄の残留があった。

(ハ) 洗浄により水分比率が不均一になり干瓢が切れやすくなっていた。

(ニ) 洗浄によりうま味が損なわれていた。

本発明はこれらの欠点を除くためになされたものである。

【課題を解決するための手段】

【0004】

一定量の無漂白干瓢を一定量の溶液に浸漬することにより水分比率を一定にし、破断強度を均一化し切れにくい干瓢とする。さらに異物除去し、凍結する。

【発明の実施形態】

【0005】

以下、本発明の実施の形態について説明する。

(イ) 無漂白の干瓢を一定量の干瓢と一定量の溶液に浸漬させる。

(ロ) 水戻し後、目視、マグネット、金属探知機により異物を除去する。

(ハ) 凍結機にて凍結する。

【発明の効果】

【0006】

本発明は以上のようにあり、無漂白干瓢であるために人体に安全であり、水分比率を一定にすることにより切れにくい干瓢とした。これは結び用干瓢として最適でありうま味も損ねることはない。又、浸漬用溶液に一定量のカルシウムを添加することにより、さらに破断強度が上がり、浸漬用溶液に調味料を添加することにより結び用味付け干瓢を作ることが出来る。これは食品メーカーの安全性と機能性と簡便性の向上につながる。

40

50

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】本発明の斜視図である。

【符号の説明】

【0008】

- 1 容器
- 2 溶液
- 3 干瓢

【図1】

