

(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2006-345793

(P2006-345793A)

(43) 公開日 平成18年12月28日(2006.12.28)

(51) Int.CI.

A23L 1/212 (2006.01)

F 1

A 23 L 1/212

テーマコード(参考)

4 B 0 1 6

審査請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号

特願2005-177413 (P2005-177413)

(22) 出願日

平成17年6月17日 (2005.6.17)

(71) 出願人 502019405

株式会社アッキーフーズ

福岡県糟屋郡新宮町夜臼6-7-1

(74) 代理人 100081592

弁理士 平田 義則

(72) 発明者 秋月 良倫

福岡県柏原郡新宮町夜臼6-7-1 株式
会社アッキーフーズ内F ターム(参考) 4B016 LC02 LE01 LG08 LK01 LK06
LP03 LP04 LP07

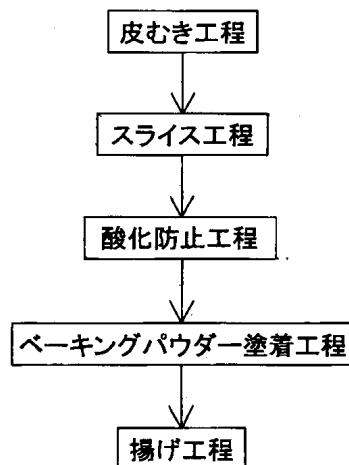
(54) 【発明の名称】ゴボウチップス製造方法

(57) 【要約】

【課題】 カリカリとした食感を得ると共にゴボウの風味を残しながら、焦げがなくきれいなキツネ色に揚がり、また、従来に比べて揚げ時間の短縮を図ることができるゴボウチップス製造方法の提供。

【解決手段】 ゴボウをスライスしたスライスゴボウを食用油で揚げることでゴボウチップスを得るようとした製造方法であって、スライスゴボウにベーキングパウダーを塗して食用油で揚げる。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

ゴボウをスライスしたスライスゴボウを食用油で揚げることでゴボウチップスを得るようとした製造方法であって、

スライスゴボウにベーキングパウダーを塗して食用油で揚げることを特徴とするゴボウチップス製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、ゴボウを原料とした揚げ食品であるゴボウチップスの製造方法に関し、サラダのトッピングやスナック食品等として提供できるようにしたゴボウチップスの製造技術に関する。 10

【背景技術】**【0002】**

従来、根菜類の揚げ食品（スナック食品）として、じゃがいもを原料としたポテトチップスが知られている（特許文献1参照）。

このポテトチップスの基本的な製造方法は、原料であるじゃがいもを水洗し、これを所定の厚さにスライスし、これを食用油中で揚げるというものである。

【0003】

近年の健康指向から、纖維食品が注目されているが、纖維食品の代表ともいえるゴボウについて、これをスライスして揚げたゴボウチップスは見受けられない。 20

ただ、前記したポテトチップスの製造方法を適用してゴボウチップスを製造することが考えられる。

【0004】

そこで、本願発明者において、ゴボウをスライスしたスライスゴボウに唐揚げ粉を塗し、これを食用油で揚げることによりゴボウチップスを得る製造方法を試みた。

しかしながら、かかる製造方法では、カリカリとした食感になるまで揚げると、揚げ温度を低温（160 度）で揚げたとしても、どうしても焦げが生じてしまうし、又、カリカリとした食感になるまでの揚げ時間が長くなるという問題が生じた。

【特許文献1】特許公開2002-78462号公報

30

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

本発明は、カリカリとした食感を得ると共にゴボウの風味を残しながら、焦げがなくきれいなキツネ色に揚がり、また、従来に比べて揚げ時間の短縮を図ることができるゴボウチップス製造方法を提供することを課題としている。

【課題を解決するための手段】**【0006】**

上記の課題を解決するために、本発明のゴボウチップス製造方法は、
ゴボウをスライスしたスライスゴボウを食用油で揚げることでゴボウチップスを得るようとした製造方法であって、 40

スライスゴボウにベーキングパウダーを塗（まぶ）して食用油で揚げる構成とした。

【発明の効果】**【0007】**

本発明の製造方法は、スライスゴボウにベーキングパウダーを塗した状態で、これを食用油で揚げる点が特徴である。

このようにスライスゴボウにベーキングパウダーを塗して揚げると、カリカリとした食感を得るまで揚げても、焦げることがなかったし、又、従来と比べて揚げ時間を短縮することができ、また、ゴボウの風味を残すことができた。

【発明を実施するための最良の形態】

50

【0008】

図1は本発明のゴボウチップス製造方法の実施例を示す工程図である。

この製造方法では、先ず、原料となるゴボウを水洗いして皮をむく（皮むき工程）。

【0009】

次にゴボウをスライスしてスライスゴボウを得る（スライス工程）。

このスライス工程では、ゴボウを纖維を断つように所定の厚さにスライスしていくもので、その厚みは、0.1mm～1.0mm、好ましくは0.5mmとしている。

厚みが0.1mm以下になるとスライス処理が技術的に困難であるし、厚みが1.0mm以上になるとカリカリとした食感を得るまでに表面が焦げたり、揚げ時間が長くなったりする。

10

【0010】

次に、スライスゴボウの酸化を防止する（酸化防止工程）。

この酸化防止工程では、スライスゴボウが空気に触れて褐変するのを防止させる。

その処理は、酸化防止剤としてのアスコルビン酸（ビタミンC）、クエン酸、アジピン酸フマル酸等の中にスライスゴボウを約1時間ほど浸漬させておく。

【0011】

次に、スライスゴボウにベーキングパウダーを塗す（ベーキングパウダー塗着工程）。

このベーキングパウダー塗着工程では、唐揚げ粉にベーキングパウダーを混ぜ込んで、この混合粉を前記酸化防止工程を経て水切りしたスライスゴボウに塗すようにしている。

20

【0012】

ここで、ベーキングパウダーのみをスライスゴボウに塗そうとすると、塗着状態にムラが生じ、ベーキングパウダーによる均一な作用が得られない。

そこで、ベーキングパウダーを唐揚げ粉に混合させて、十分に攪拌させた混合粉をスライスゴボウに塗すようすれば、ベーキングパウダーを均等に分散させてムラなく塗着させることができるし、唐揚げ粉によって製品のボリュウムを増加させることができる。

【0013】

ベーキングパウダー量は、ゴボウ1Kgに対して7g（ゴボウ重量に対して0.7重量%）としており、実施例では、500gの唐揚げ粉に7gのベーキングパウダーを混合させ、その混合粉を1Kgのスライスゴボウに塗した。

なお、ベーキングパウダー量は、0.7重量%程度が好ましいが、これに限定されるものではない。ただ、ベーキングパウダー量が多いと苦味が生じるし、ベーキングパウダー量が少ないと十分な効果が得られないため、この点を考慮して決定することになるが、0.3重量%～1.0重量%程度が通常量と考える。

30

【0014】

唐揚げ粉量については、上述のように、ベーキングパウダーを均等に分散させてムラなく塗着させることができる量であればよく、例えば上記の実施例で100gでもよい。

なお、スライスゴボウに対する唐揚げ粉の塗着量には限度があり、ゴボウ1Kgに対して概ね唐揚げ粉500g程度までが塗着限度であり、これ以上の量を使用するのはムダである。

40

【0015】

ベーキングパウダーは、重曹を主成分とし、これに助剤（酒石酸、クエン酸、第1リン酸カルシウム、ピロリン酸カルシウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸等）と、分散剤（コーンスター、小麦粉等）を混合したもので、重曹の問題点である苦味を改良したものである。

なお、助剤及び分散剤の種類及び量は、適宜に決定できるもので、本実施例では、株式会社井上清助商店製のハタベーキングパウダー（商標）を使用している。

【0016】

次に、前記ベーキングパウダー塗着工程を経てベーキングパウダーが塗されたスライスゴボウを食用油で揚げる（揚げ工程）。

この揚げ工程において、食用油の種類、量及び温度、スライスゴボウの投入量は、適宜

50

に設定することができるが、たっぷりの食用油で、160 程度の低温で揚げるのが揚げムラをなくす上で好ましい。

【0017】

実施例では、160 に熱した食用油中にスライスゴボウ 1 Kg を投入し、約 6 分間揚げたところ、カリカリの食感を得ながらこんがりとしたキツネ色に揚がり、また、ゴボウの風味を十分に残すことができた。

なお、ベーキングパウダーを塗さないで揚げた従来製法では、カリカリの食感を得るまでに 160 の食用油で 9 分間の時間を必要とし、その色は焦げた茶色を呈し、また、強い焦げ臭さが生じていた。

【0018】

このように、本発明の製造方法は、スライスゴボウにベーキングパウダーを塗した状態で、これを食用油で揚げる製法であるため、カリカリとした食感を得ながら、焦げることなくきれいなキツネ色に、ゴボウの風味を残し、短時間で揚げることができる。

【図面の簡単な説明】

【0019】

【図 1】本発明のゴボウチップス製造方法の実施例を示す工程図である。

10

【図 1】

