

(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2005-192545

(P2005-192545A)

(43) 公開日 平成17年7月21日(2005.7.21)

(51) Int.Cl.⁷

A23L 1/38

F I

A23L 1/38

テーマコード (参考)

4B036

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2004-32694 (P2004-32694)

(22) 出願日 平成16年1月9日(2004.1.9)

(71) 出願人 591235360

海保 重治

千葉県山武郡横芝町屋形5222番地

(72) 発明者 海保 重治

千葉県山武郡横芝町屋形5222番地

Fターム(参考) 4B036 LC06 LE02 LH02 LH05 LH28
LH34

(54) 【発明の名称】 ピーナッツバターミックス

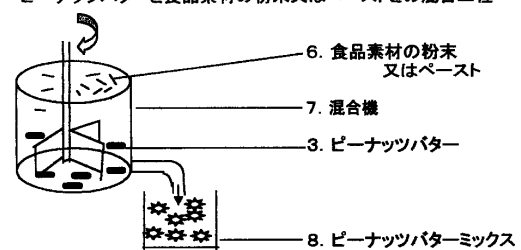
(57) 【要約】

【課題】従来のピーナッツバターにあった弱点を天然物の食品素材や機能性食品素材を添加することにより解決せんとするものである。栄養価や嗜好性の向上、カラフルな美観で食欲増進、その結果としての用途、消費拡大を目指すものである。

【解決手段】食品素材が本来持っている属性を低温乾燥、凍結乾燥、無加温微粉化等の方法で最大限に生かしつつ既存のピーナッツバターに添加、混合することにより上記の課題は解決した。

【選択図】 図3

ピーナッツバターと食品素材の粉末又はペーストとの混合工程



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

加熱処理された落花生をすり潰し機ですり潰して、ピーナッツバターを作る工程又はピーナッツバターを攪拌、混合する工程に、各種食品素材の粉末やペーストの単品又は組合わせを添加、混合、練り上げて作ったピーナッツバターミックスである。

【請求項 2】

上述「請求項 1」の製造工程に於いてビタミン類、ミネラル類、ハーブ類、生薬類の単品又は組合わせを添加、混合練り上げて機能性を持たせたピーナッツバターミックスである。

【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】**【0001】**

本発明はピーナッツバターの製造時に色々な食品素材や機能性食品原料の粉末又はペーストを添加、混合して作るピーナッツバターミックスに関するものである。

【背景技術】**【0002】**

ピーナッツバターは本来落花生を焙煎して脱皮した後、すり潰して必要に応じ塩、砂糖の添加で味付けをして作られている。

【0003】

ピーナッツバターに添加する素材のうち本来固形物の場合は、その風味、色彩、効能等を保持する為に発熱しない状況下で微粉末化、ペースト化が望ましく、好ましくは低温乾燥、凍結乾燥方式が採用される。

20

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

従来のピーナッツバターにあった弱点を補強するものである。ピーナッツバター本来の栄養価に機能性食品としての効能を加え、且つ風味美観の向上で嗜好性を高めるものである。

【課題を解決するための手段】**【0005】**

30

添加する食品素材は油脂に対する親和性向上の為に含水率を極力低くする様にした。好ましくは 5 % 未満が望ましい。添加する食品素材はピーナッツバターの油脂分で皮膜され、それらの風味、色彩、効能等が保持される。この為に出来るだけ加工時の温度上昇を避けながら粉末化することが望ましい。

【発明の効果】**【0006】**

添加する食品素材で栄養価と嗜好性が向上し、用途が広がった。抗酸化力があるココア、コーヒーの添加で年配者に、パセリ、人参の添加で野菜嫌いの子供向、けに、又ハーブの添加で女性に或いはサラダドレッシングやスープ用にと目的、対象毎にバラエティに富んだ製品が出来た。

40

【発明を実施するための最良の形態】**【0007】**

ピーナッツバターミックスには、色々な添加する食品素材の単品又は組合わせが考えられます。添加する食品素材の含有量や形態はピーナッツバターの用途、目的、消費者の年齢、性別等により異なりますが、目的とする効能や口に入れた時の風味、感触等で決定されます。即ち多数種のピーナッツバターミックスが考える。

【0008】

ピーナッツバターに添加する食品素材の変質を防止する為に低温乾燥、凍結乾燥方式を取り、温度上昇しない様に粉末化又はペースト化が最良の方法である。尚、素材の添加するタイミングは落花生のすり潰す工程時でも、又その後のピーナッツバターの混合練り合わ

50

せ工程時でも可能である。

【実施例】

【0009】

焙煎後脱皮した落花生	500 g
市販の緑茶粉末	20 g
ビタミンE	10 g

上記落花生500 gをすり潰し機で大変なめらかになる迄すり潰し、ペースト状にする。それに緑茶粉末20 g及びビタミンEを加えて、完全に混合する迄混ぜ合わせてビタミンE添加の緑茶粉末入りピーナッツバターミックスが完成した。これをトーストに塗って試食したが色彩的にも美しく、美味しく食べられた。又色々なサラダドレッシングに加えると、ピーナッツ風味の美味しいサラダが楽しめる。以上実施例の説明であるが本発明はこれに限定するものでない。 10

【産業上の利用可能性】

【0010】

ピーナッツバターミックスは上述

【実施例】

の様な特徴を有しているので栄養補給、嗜好性向上の観点より、用途拡大、消費増大が期待され、落花生を含む農業の振興及び食品加工産業の振興に寄与するものと期待される。

【図面の簡単な説明】

【0011】

20

【図1】焙煎後脱皮された落花生のすり潰し工程

【図2】添加する食品素材の粉碎工程

【図3】ピーナッツバターと食品素材の粉末又はペーストとの混合工程

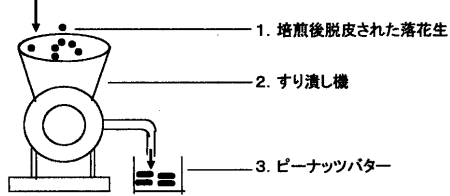
【符号の説明】

1. 焙煎後脱皮された落花生
2. すり潰し機
3. ピーナッツバター
4. 凍結乾燥された食品素材
5. 粉碎機
6. 食品素材の粉末又はペースト
7. 混合機
8. ピーナッツバターミックス

30

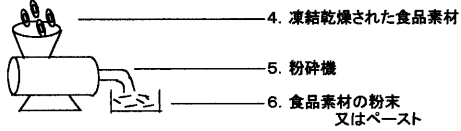
【図 1】

落花生のすり潰し工程



【図 2】

添加する食品素材の粉碎工程



【図 3】

ピーナッツバターと食品素材の粉末又はペーストとの混合工程

