

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第5295367号
(P5295367)

(45) 発行日 平成25年9月18日(2013.9.18)

(24) 登録日 平成25年6月21日(2013.6.21)

(51) Int.Cl. F I
A 2 3 L 1/40 (2006.01) A 2 3 L 1/40
A 2 3 L 1/22 (2006.01) A 2 3 L 1/22 D

請求項の数 4 (全 12 頁)

(21) 出願番号 特願2011-517340 (P2011-517340)
 (86) (22) 出願日 平成21年7月1日(2009.7.1)
 (65) 公表番号 特表2012-531886 (P2012-531886A)
 (43) 公表日 平成24年12月13日(2012.12.13)
 (86) 国際出願番号 PCT/KR2009/003600
 (87) 国際公開番号 W02010/005204
 (87) 国際公開日 平成22年1月14日(2010.1.14)
 審査請求日 平成24年6月14日(2012.6.14)

(73) 特許権者 507421681
 シージェイ チェイルジェダン コーポレ
 ーション
 大韓民国 ソウル100-802, ジュン
 ーグ, ナムダエムノ 5-ガ, 500
 シージェイビルディング
 (74) 代理人 100083116
 弁理士 松浦 憲三
 (72) 発明者 ジョン セーヒョン
 大韓民国、152-100 ソウル、クロ
 ーグ、オリュードン、ライン アパートメ
 ント、101-207

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ベースブロス用粉末及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

カタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ、キャベツ抽出濃縮液を製造する段階
 ;

コンブ、カタクチイワシ、干し明太、大ネギの抽出物粉末を製造する段階;

カタクチイワシと糊化米の粉碎物を製造する段階;

前記抽出濃縮液、抽出物粉末及び粉碎物を混合して均質化する段階及び;

前記均質化された混合物を凍結乾燥して粉末化する段階からなるベースブロス(base broth)用粉末組成物の製造方法。

【請求項 2】

請求項 1 に記載の方法により製造されたベースブロス(base broth)用粉末組成物。

【請求項 3】

前記のベースブロス用粉末組成物がカタクチイワシ、干し明太、エビ、貝及びコンブを含んだ海産物15ないし45重量%、だいこん、タマネギ、キャベツ及び大ネギを含んだ野菜類50ないし75重量%及び糊化米の粉1ないし5重量%からなることを特徴とする請求項 2 に記載のベースブロス用粉末組成物。

【請求項 4】

前記のベースブロス用粉末組成物がカタクチイワシ15ないし35重量%、干し明太0.5ないし5重量%、エビ0.5ないし5重量%、貝0ないし4重量%、コンブ1ないし6重量%、だいこん25ないし35重量%、タマネギ8ないし15重量%、キャベツ12ないし22重量%、大ネギ0ないし2重

10

20

量%及び糊化米の粉1ないし5重量%からなることを特徴とする請求項2に記載のベースブロス用粉末組成物。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、ベースブロス(base broth)用粉末及びその製造方法に係り、より具体的にはカタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ、キャベツの抽出濃縮液とカタクチイワシ、干し明太、コンブ、大ネギの抽出物粉末とカタクチイワシ、糊化米の粉碎物を全部混合して凍結乾燥、粉末化して製造したベースブロス(base broth)用粉末及びその製造方法に関する。

10

【背景技術】

【0002】

我が国の食べ物文化は、つゆ文化と呼ぶことができるほどつゆ料理をたくさん食べる。このようでおいしいつゆ料理をするために伝統的には白水を使った。以後、所得水準が上がりながら主にはカタクチイワシとコンブ、だいこんなどを入れて直接煮出しこれをベースブロスにしてつゆ料理をした。しかし、これは時間が長くなかって煮出した材料を再すくい出さなければならぬということがあると、ベースブロスが残る場合、冷蔵および冷凍保管後また使わなければならないなど保管上困難が少なくない。

【0003】

これを解決しようと海産物の場合それぞれの乾燥物を粉碎して長期間保管しながら直接ベースブロスを煮出して料理をする方法があるが、このようになればベースブロスは味がちょっと弱くて、また料理用器の底に沈んで見よいものではない沈殿物を作ることになる。

20

【0004】

従来のベースブロスと関連して特許文献1の"そば肉水の製造方法"ではカツオ、コンブ、タマネギ、ネギ、シイタケ、ショウガなどを入れて材料らの味が調和を作り出し、材料らのそれぞれの特有の味を十分に現わすそば肉水の製造方法が開示されていて、特許文献2の"牛肉の肉水調味粉とかつおぶし調味粉を利用した複合調味料及びその製造方法"では四骨または肉類、きん、にんにく、そして大ネギに水を加えて1次加熱処理してゆるい肉水を抽出した後、前記材料らをすくい出し、前記抽出液を2次加熱濃縮した後前記生成された肉水を減圧濃縮器を利用して濃縮させた後凍結乾燥させたのを特徴とする牛肉の肉水調味粉が開示されていて、特許文献3の"カタクチイワシ肉水ティーバッグ(tea bag)"では、頭と内蔵が除去された乾燥カタクチイワシ60~80重量部、乾いためんたい10~30重量部、乾燥コンブ10~30重量部、乾燥タマネギ6~10重量部、乾燥キノコ3~7重量部、乾燥にんにく3~7重量部及び乾燥エビ2~6重量部を混合攪拌して混合物を製造して、前記混合物を多数の微細な濾過孔が形成された不織布形状の濾過紙に封入密封して製造したカタクチイワシ肉水ティーバッグ(tea bag)を開示しているが、この方法もまた、ベースブロスのより濃い味を期待しにくくて煮出したティーバッグ包装をまたすくい出さなければならぬので、製品の長時間保管も不可能だという問題点があった。また、カタクチイワシのような乾魚物といっても脂肪含有量が5~10%はなるから脂肪の酸敗問題と微生物問題によって6ヶ月以上常温で保管するのが難しくなる。

30

40

【0005】

また、らくにベースブロスを作るためにカタクチイワシ、シイタケ、唐辛子、エビ、タマネギ、大ネギ、だいこん、粒胡椒、干し明太、コンブの原物を熱水抽出して混合し、殺菌して製造した液状製品が現在の市中に市販されているが、これまた殺菌による品質劣化によって濃い味を期待しにくく、液状製品なので取り扱うのに重くて、残った場合、冷蔵保管をしなければならぬと変質することができるとい問題点がある。

【0006】

したがって味が濃いながらも長期間保管できて、誰でも難なくベースブロスを作ることができる製品の開発が要求される。

50

【 0 0 0 7 】

本発明者などは、ベースプロスと関連したこのような従来の問題点を改善し、味が濃いながらも長期間保管できて、誰でも容易に作られることができるベースプロス製品を開発するために鋭意の研究を繰り返した結果自然材料らの抽出濃縮液から来るさっぱりした味と抽出物粉末から来る重たい味、粉碎物で来る自然な味を全部実現して全体的に濃いベースプロスを完成して本発明に達することになった。

【 先行技術文献 】

【 特許文献 】

【 0 0 0 8 】

【 特許文献 1 】 大韓民国特許公開第 1 0 - 1 9 9 8 - 0 6 8 0 1 2 号公報

10

【 特許文献 2 】 大韓民国特許公開第 1 0 - 2 0 0 8 - 0 0 1 7 8 8 5 号公報

【 特許文献 3 】 大韓民国特許公開第 1 0 - 2 0 0 3 - 0 0 5 2 6 7 4 号公報

【 発明の概要 】

【 発明が解決しようとする課題 】

【 0 0 0 9 】

したがって本発明の目的は、カタクチイワシ、干し明太、エビ、貝、コンブ、だいこん、タマネギ、キャベツ、大ネギ、米の粉の10種類自然材料を利用して長期間保管できて味が濃くて短い時間にわずらわしいということなしでベースプロスを作ることができるベースプロス用粉末製品とその製造方法を提供することである。

【 課題を解決するための手段 】

20

【 0 0 1 0 】

本発明の上記のような目的は、ベースプロスの製造に使われる自然材料らを抽出濃縮液、抽出物粉末用粉末及び粉碎物で各々製造した後、これらを混合して凍結乾燥して粉末で作ることによって既にあったベースプロス製造方法より長期間保管が可能ですっきりしていて味が一貫してさらにはやくて便利にベースプロスを製造することができることを確認することによって達成された。

【 0 0 1 1 】

本発明は、カタクチイワシ、干し明太、エビ、貝、コンブ、だいこん、タマネギ、キャベツ、大ネギ、米の粉の10種類自然材料を利用したベースプロス用粉末の製造方法を提供する。

30

【 0 0 1 2 】

上記のような本発明の方法は、カタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ、キャベツの抽出濃縮液を製造する段階;カタクチイワシ、干し明太、コンブ、大ネギの抽出物粉末を製造する段階;カタクチイワシと糊化米の粉碎物を製造する段階;前記各材料を混合して均質化する段階;凍結乾燥段階;粉碎包装の段階に構成される。

【 0 0 1 3 】

本発明において、抽出濃縮液はカタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ及びキャベツを各々熱水抽出して濾過、減圧濃縮して55ないし65Brixの抽出濃縮液で製造する。

【 0 0 1 4 】

また、本発明にともなう抽出物粉末はカタクチイワシ、干し明太、コンブ及び大ネギを熱水抽出して10ないし30Brixの熱水抽出物で製造する一方、前記材料らを各々粉末化した後、熱水抽出物と粉末を混合して80 で真空乾燥して製造する。

40

【 0 0 1 5 】

また、本発明にともなう粉碎物は、カタクチイワシを25mesh90%通過させて粉末化して、米の粉をドラム乾燥を通じて糊化させ製造する。

【 0 0 1 6 】

上記で各々別に製造した抽出濃縮液、抽出物粉末及び粉碎物を下記適切な割合で混合器で混合し、得られた混合物を乾燥ファンに充填して急速凍結器で凍結した後、これを減圧乾燥した後、粉碎して粉末化させてベースプロス用粉末で製造する。

【 0 0 1 7 】

50

また本発明は、カタクチイワシ、干し明太、エビ、貝、コンブ、だいこん、タマネギ、キャベツ、大ネギ、米の粉の10種類自然材料を利用して製造した長期間保管できて、味が濃くて短い時間にやっかいなベースプロスを作ることができるベースプロス用粉末を提供する。

【0018】

前記本発明にともなうベースプロス用粉末の原料組成物は、好ましくカタクチイワシ、干し明太、エビ、貝及びコンブを含んで海産物15ないし45重量%、だいこん、タマネギ、キャベツ及び大ネギを含んだ野菜類50ないし75重量%及び糊化米の粉1ないし5重量%からなることを特徴とする。

【0019】

また、前記本発明にともなうベースプロス用粉末組成物は、カタクチイワシ15ないし35重量%、干し明太0.5ないし5重量%、エビ0.5ないし5重量%、貝0ないし4重量%、コンブ1ないし6重量%、だいこん25ないし45重量%、タマネギ8ないし15重量%、キャベツ12ないし22重量%、大ネギ0ないし2重量%、糊化米の粉1ないし5重量%からなることを特徴とする。

【0020】

前記のような本発明にともなうベースプロス用粉末は、カタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ、キャベツの抽出濃縮液とカタクチイワシ、干し明太、コンブ、大ネギの抽出物粉末とカタクチイワシ、糊化米の粉碎物を全部混合し、凍結乾燥して粉末化したことで、味がさらに濃く、短い時間にわずらわしいということなしでベースプロスを作ることができるベースプロス煮出す粉末を作れるし、一回用小包装を通じて長期保存が可能な製品を得ることができて、汁料理調理時に各種原物を長い時間の間煮出すわずらわしいということを解消することによって最近消費者トレンド(trend)の便利性に応じられるし、既存の製品に比べて濃い味とカタクチイワシ味など官能的特性が優秀で、既存方式や既存製品で確保することはできない保存性また確保することができる。

【発明の効果】

【0021】

本発明にともなうベースプロス用粉末は、短い時間にわずらわしいということなしで味が濃いベースプロスを作れるし、一回用小包装を通じて長期保存が可能な製品を得ることができて、汁料理調理時に各種原物を長い時間の間煮出すわずらわしいということを解消することによって最近消費者トレンド(trend)の便利性に応じられるし、既存の製品に比べて濃い味とカタクチイワシ味など官能的特性が優秀で、既存方式や既存製品で確保することはできない保存性また、確保できる効果があって、食品産業上非常に流用した発明である。

【図面の簡単な説明】

【0022】

【図1】本発明のベースプロス製造工程を示す図面である。

【図2】本発明の実施例2ないし4と比較例1ないし3で製造したベースプロス1Lを作るのに必要とされた時間を比較したグラフである。

【図3】本発明にともなうベースプロス原料保存期間を評価した結果を示すグラフである。

【図4】本発明にともなうベースプロス原料保存期間を評価した結果を示すグラフである。

【発明を実施するための形態】

【0023】

以下、本発明の好ましい実施形態を実施例を参考により具体的に説明する。だが、本発明の範囲がこのような実施例に限定されるのではない。

【0024】

実施例1: ベースプロス用粉末製造の材料

カタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ及びキャベツを準備して各々熱水抽出し、得られた抽出物を濾過した後、減圧濃縮して各々55ないし65Brixの抽出濃縮液で製造

10

20

30

40

50

した。

【 0 0 2 5 】

続いて、コンブ、カタクチイワシ、干し明太及び大ネギを準備して各々熱水抽出し、得られた抽出物を濾過した後、減圧濃縮して10ないし30Brixの抽出濃縮液で製造する一方、別にこれらを各々粉碎して粉末で製造した。前記抽出濃縮液と粉末を各々混合し、混合物を80℃で12時間の間真空乾燥し粉末化して抽出物粉末を製造した。

【 0 0 2 6 】

続いて、燻煙したカタクチイワシと米の粉を準備し、カタクチイワシは25mesh90%通過させて粉末化し、米の粉をドラム乾燥を通じて糊化させ粉碎して粉碎物を製造した。

【 0 0 2 7 】

実施例2: ベースブロス用粉末の製造

前記実施例1で製造した抽出濃縮液、抽出物粉末及び粉碎物を下記表1の原物含有量割合で混合器で15分の間混合し、得られた混合物を乾燥ファンに満たして入れて急速凍結器で-40℃で12時間凍結した。これを40℃で42時間減圧乾燥した後、粉碎して粉末化させてベースブロス用粉末で製造した。

【 0 0 2 8 】

【表 1】

<表 1>

実施例 2 のベースブロス用粉末の原物含有量造成

原料	細部原料	重量%
抽出濃縮液	カタクチイワシ	16
	エビ	1
	貝	2
	だいこん	35
	タマネギ	12
	キャベツ	20
抽出粉末	コンブ	3
	カタクチイワシ	5
	干し明太	1
	大ネギ	1
粉碎物	カタクチイワシ	1
	米	3

【 0 0 2 9 】

前記表1の成分を各原料に対する成分比で現わせば次のようだ。

【 0 0 3 0 】

【表 2】

<表 1-1>

自然材料	細部原料	重量%	重量%
海産物	カタクチイワシ	22	29
	干し明太	1	
	エビ	1	
	貝	2	
	コンブ	3	
野菜類	だいこん	35	68
	タマネギ	12	
	キャベツ	20	
	大ネギ	1	
米の粉	米の粉	3	3

10

20

【 0 0 3 1 】

前記で製造したベースプロス用粉末10gを水1Lに入れて沸かした後5分間さらに沸かしてベースプロスを製造した。

【 0 0 3 2 】

実施例3及び4:ベースプロス用粉末の製造

各々海産物と野菜類、米の粉の配合比率を下記表2及び3と同じように構成したのを除いて、前記実施例2と同じ方法でベースプロス用粉末を製造した。

【 0 0 3 3 】

30

【表 3】

<表 2>

実施例 3 のベースブロス用粉末の原物含有量造成

原料	細部原料	重量%
抽出濃縮液	カタクチイワシ	20
	エビ	3
	貝	2
	だいこん	20
	タマネギ	10
	キャベツ	14.5
抽出粉末	コンブ	3
	カタクチイワシ	8
	干し明太	4
	大ネギ	0
粉碎物	カタクチイワシ	2
	米	3.5

10

20

【 0 0 3 4 】

【表 4】

<表 3>

実施例 4 のベースブロス用粉末の造成

原料	細部原料	重量%
抽出濃縮液	カタクチイワシ	13
	エビ	1
	貝	0
	だいこん	40
	タマネギ	13
	キャベツ	20
抽出粉末	コンブ	2
	カタクチイワシ	4
	干し明太	1
	大ネギ	2
粉砕物	カタクチイワシ	1
	米	3

10

20

【 0 0 3 5 】

前記で製造した実施例3及び4のベースブロス用粉末10gを水1Lに入れて沸かした後5分間さらに沸かしてベースブロスを製造した。

30

【 0 0 3 6 】

比較例1

前記実施例1で使った同じカタクチイワシ、干し明太、エビ、貝、コンブ、だいこん、タマネギ、キャベツ、大ネギ及び米の粉を実施例2の割合で計算して水1Lに入れて沸かした後30分間さらに沸かして水を1Lで合わせてベースブロスを製造した。

【 0 0 3 7 】

比較例2

市中で市販中のカタクチイワシティーバッグ1個[タバダ(株)カタクチイワシティーベク製品]を購入して水1Lに入れて15分間沸かした後、水を1Lで合わせてベースブロスを製造した。

40

【 0 0 3 8 】

比較例3

市中で市販中のベースブロスを作る液状製品[対象(株)の汁先生海産物製品]1Lを計量して5分間沸かしてベースブロスを製造した。

【 0 0 3 9 】

実験例1: ベースブロス製造所要時間評価

前記実施例2ないし4と比較例1ないし3で製造したベースブロス1Lを作るのに必要とされた時間を比較し、その結果を図2に示した。

【 0 0 4 0 】

比較例1の場合、家庭または業所でベースブロスを煮出すのは30分以上の時間を要する

50

。反面、発明品の実施例2、3及び4の場合は5分程度必要とされる。

【0041】

それだけベースプロスを作るのに必要な時間が節約されるということが分かった(図2参照)。

【0042】

実験例2: ベースプロス原料保存期間評価

上の各実施の条件でベースプロスを作るのに必要な原料らの保存期間を把握しようと比較例2のティベク製品と比較例3の液状製品、本発明の製品の実施例2の製品を45 のドライオープンに8週の間保管して加速実験を進行した。

【0043】

各実施条件の原料性状が各々原物(比較例2)、液状(比較例3)、粉末(実施例2)ですべて違うから実験例1の方法で製造したベースプロスに対して5点尺度法で官能検査を実施した(5:非常に良い、4:良い、3:普通だ、2:悪い、1:非常に悪い)。品質下限点は、点数3に定めたし、品質変化定数のQ10valueは2で全部仮定した。その結果で比較例2は8ヶ月、比較例3は約11ヶ月の保存期間を持つ反面実施例は約18ヶ月で本発明の製品が最も優秀な保存期間を示すということが分かった(図3及び4参照)。

【0044】

実験例3: 官能検査

上の各実施の条件で製造したベースプロスを評価するために各ベースプロスを利用して味噌汁を作って訓練された官能検査要員20人を対象に試食するようにして官能検査を実施した。味噌汁は、味噌45gをよく解いて水が沸けば白菜の心の部分100g、ひきニンニク6g、大ネギ6gを入れて15分間さらに沸かした。官能検査点数は5点尺度法を使った(5:非常に良い、4:良い、3:普通だ、2:悪い、1:非常に悪い)。結果は表4に示す。

【0045】

【表5】

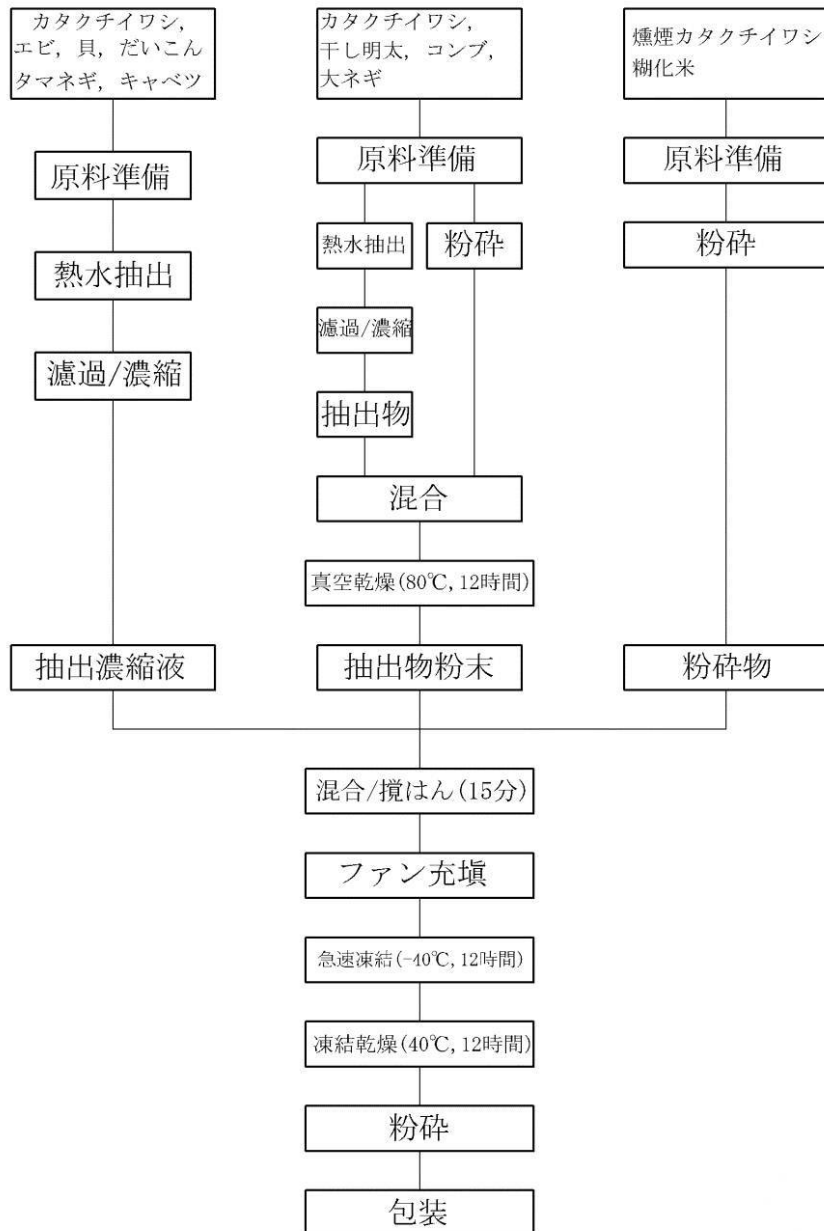
<表 4>

	濃い味	カタクチイワシ味	カタクチイワシ 香り強度	うまみ味	総合
比較例 1	3.3	3.4	3.1	3.2	3.3
比較例 2	3.2	3.4	3.4	3.3	3.3
比較例 3	3.4	3.3	3.0	3.3	3.4
実施例 2	3.8	3.7	3.7	3.6	3.7
実施例 3	3.7	3.8	3.8	3.4	3.6
実施例 4	3.7	3.5	3.7	3.5	3.6

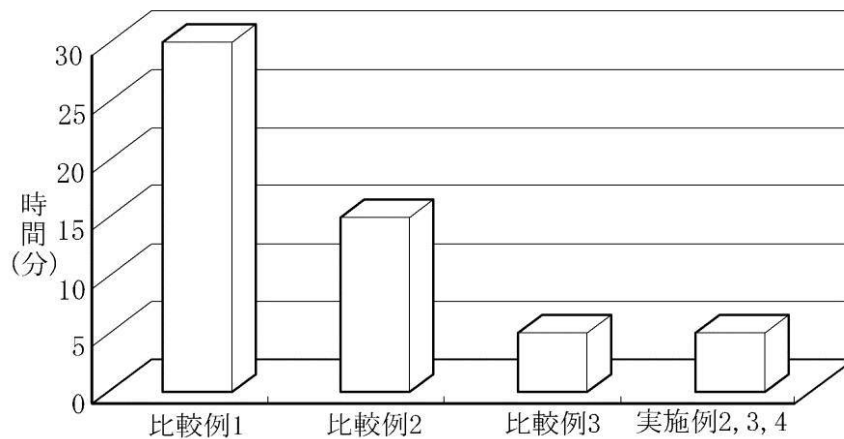
【0046】

前記表4の官能検査結果で知ることが出来るように既存の汁抽出工程及び製品では濃い味とカタクチイワシ味を向上させられなかった。これにカタクチイワシ、エビ、貝、だいこん、タマネギ、キャベツの抽出物とカタクチイワシ、干し明太、コンブ、大ネギの抽出物とカタクチイワシ、糊化米の粉碎物を全部混合して凍結乾燥して粉末化した製品でベースプロスを作って適用した結果既存の製品に比べて濃い味とカタクチイワシ味など総合味で優位を持つベースプロス抽出粉末を製造することができた。

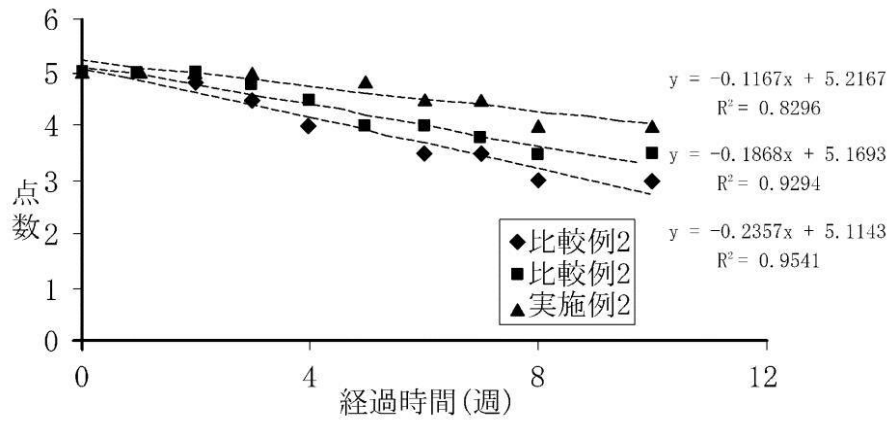
【図 1】



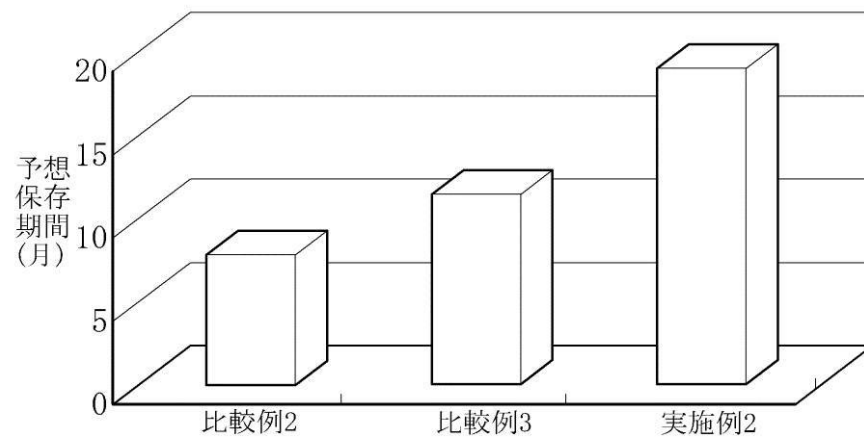
【図 2】



【図 3】



【図 4】



フロントページの続き

(72)発明者 ユン イン - ダク

大韓民国、402-732 インチョン、ナム - グ、ヨンヒョン 2 - ドン、ドンガ アパートメント、3 - 1301

(72)発明者 チャン ウォン - デ

大韓民国、150-895 ソウル、ヨンドウンポ - グ、ヨイド - ドン 52、ユンハ アパートメント、702 - D

審査官 幸田 俊希

(56)参考文献 特開2004-283039(JP,A)

特開2000-041614(JP,A)

特開平06-217734(JP,A)

特開昭58-209954(JP,A)

登録実用新案第3067753(JP,U)

韓国公開特許第10-2008-0017885(KR,A)

韓国公開特許第10-2008-0010772(KR,A)

韓国公開特許第10-2007-0049765(KR,A)

韓国公開特許第10-2006-0023590(KR,A)

韓国登録特許第10-0210056(KR,B1)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23L 1/00 - 1/48

Thomson Innovation