

(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2016-10367

(P2016-10367A)

(43) 公開日 平成28年1月21日(2016.1.21)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 L 27/00 (2016.01)	A 2 3 L 1/22	4 B 0 4 7
A 2 3 L 27/10 (2016.01)	A 2 3 L 1/221	C

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2014-134294 (P2014-134294)	(71) 出願人	000001421
(22) 出願日	平成26年6月30日 (2014. 6. 30)		キュービー株式会社
			東京都渋谷区渋谷 1 丁目 4 番 1 3 号
		(72) 発明者	鈴木 麻未
			東京都調布市仙川町二丁目 5 番地 7 キュー
			ビー株式会社研究開発本部内
		F ターム (参考)	4B047 LB02 LB09 LG10 LG11 LG27
			LG30 LG38 LG51

(54) 【発明の名称】 酸性乳化ペースト状調味料

(57) 【要約】

【課題】野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる、酸性乳化ペースト状調味料を提供する。

【解決手段】アボカド、食用油脂及び増粘剤を配合した酸性乳化ペースト状調味料であって、アボカドの固形分の配合量が 0 . 1 ~ 1 5 % であり、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する、食用油脂の配合量が 0 . 5 ~ 6 0 0 部であり、円柱型プランジャー（直径 2 0 m m ）のテクスチャーアナライザーを使用し、温度 2 5 の前記酸性乳化ペースト状調味料中へ、前記プランジャーを下降スピード 1 0 m m / 秒で 3 0 m m 進入させ荷重をかけたときの硬さが 1 0 0 ~ 4 0 0 g であり、その後、前記酸性乳化ペースト状調味料からプラン

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

アボカド、食用油脂及び増粘剤を配合した酸性乳化ペースト状調味料であって、アボカドの固形分の配合量が 0.1 ~ 15 % であり、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する、食用油脂の配合量が 0.5 ~ 600 部であり、円柱型プランジャー（直径 20 mm）のテクスチャーアナライザーを使用し、温度 25 の前記酸性乳化ペースト状調味料中へ、前記プランジャーを下降スピード 10 mm / 秒で 30 mm 進入させ荷重をかけたときの硬さが 100 ~ 400 g であり、その後、前記酸性乳化ペースト状調味料からプランジャーを上昇スピード 10 mm / 秒で離れたときの付着力が 80 ~ 300 g である、酸性乳化ペースト状調味料。

10

【請求項 2】

請求項 1 に記載の酸性乳化ペースト状調味料において、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する、乳製品の固形分の配合量が 0.1 ~ 35 部である、酸性乳化ペースト状調味料。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】**

20

【0001】

本発明は、野菜等の食材に絡めて使用する調味料に関する。

より詳細には、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる、酸性乳化ペースト状調味料に関する。

【背景技術】**【0002】**

ペースト状の調味ソースは、パンやクラッカー等、種々の食材につけて喫食されている（特許文献 1、特許文献 2）。そして、このようなペースト状の調味ソースを家庭でも手軽に喫食できるよう、近年では市販品の調味ソースも製造、販売されている。

30

【0003】

ところで、果実の一種であるアボカドは、栄養素を豊富に含み、こってりした食味と特有のクリーミーなコクを有することから、サラダや料理の材料として人気の食材である。そのことから、アボカドをペースト状にした調味ソースの需要も高まってきている。

【0004】

しかしながら、このような調味料を野菜等に絡めて食する場合は、口に運んで喫食するまでに付着した調味料が食材から垂れ落ちてしまう場合があった。このように垂れ落ちてしまうのは、パンと異なり野菜表面に凹凸が少ないため、調味料が付着しにくいものであると考えられる。

さらに、このようなアボカドを調味ソースに配合した場合、製造後すぐに喫食した場合は好ましい風味やコクが得られるが、容器詰めして長期保存した場合には、アボカド特有のこってりとした食味が感じられない場合があった。

40

【0005】

このことから、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる、酸性乳化ペースト状調味料が強く要望されていた。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0006】**

【特許文献 1】特開 2010 - 263866 号公報

50

【特許文献2】特開2004-261031号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

そこで本発明者は、調味料に増粘剤を多く配合することで粘度を高め、野菜に絡めた後の調味料が垂れにくい状態とする工夫を行った。しかしながら、その場合には、粘度は高くなるものの、ディップした際に調味料が野菜と絡みにくくなるという問題があった。また、増粘剤を多く配合すること、酸性であることから、長期保存後にアボカド特有のこってりとした食味が感じられず、満足感に欠けるものであった。

【0008】

そのことから、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる調味料の製造が、強く求められていた。

【0009】

そこで、本発明の目的は、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる、酸性乳化ペースト状調味料を提供するものである。

【課題を解決するための手段】

【0010】

本発明者等は、上記目的を達成すべく配合原料等について鋭意研究を重ねた結果、アボカド、食用油脂、増粘剤の配合量や配合比率を調整し、さらに、硬さ及び付着力を特定の測定値となるように酸性乳化ペースト状調味料を調製するならば、意外にも、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる酸性乳化ペースト状調味料が得られることを見出し、遂に本発明を完成するに至った。

【0011】

すなわち、本発明は、

(1) アボカド、食用油脂及び増粘剤を配合した酸性乳化ペースト状調味料であって、アボカドの固形分の配合量が0.1～15%であり、アボカドの固形分の配合量1部に対する、食用油脂の配合量が0.5～600部であり、円柱型ブランジャー（直径20mm）のテクスチャーアナライザーを使用し、温度25の前記酸性乳化ペースト状調味料中へ、前記ブランジャーを下降スピード10mm/秒で30mm進入させ荷重をかけたときの硬さが100～400gであり、その後、前記酸性乳化ペースト状調味料からブランジャーを上昇スピード10mm/秒で離れたときの付着力が80～300gである、酸性乳化ペースト状調味料、

(2) (1)に記載の酸性乳化ペースト状調味料において、アボカドの固形分の配合量1部に対する、乳製品の固形分の配合量が0.1～35部である、酸性乳化ペースト状調味料、

【発明の効果】

【0012】

本発明によれば、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる酸性乳化ペースト状調味料を提供することができる。したがって、アボカドを配合した調味料の更なる需要の拡大が期待される。

【発明を実施するための形態】

【0013】

以下本発明を詳細に説明する。なお、本発明において「%」は「質量%」を、「部」は

10

20

30

40

50

「質量部」を意味する。また、「固形分の配合量」、「固形分換算」は、「食品成分表 2014（女子栄養大学出版部発行）」に記載されている各原料の可食部重量から、水分量を除いた部分を意味する。

【0014】

< 本発明の特徴 >

本発明の酸性乳化ペースト状調味料は、アボカド、食用油脂及び増粘剤を配合した酸性乳化ペースト状調味料であって、アボカド及び食用油脂を特定量かつ特定比率で配合し、テクスチャーアナライザーを使用して測定した際の硬さ、及び付着力が特定範囲であることに特徴を有する。

このような構成により、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる、酸性乳化ペースト状調味料を簡便に得ることができる。

10

【0015】

< 酸性乳化ペースト状調味料 >

本発明において、酸性乳化ペースト状調味料とは、pHを4.6以下に調整され、食用油脂が油滴として水相中に略均一に分散して乳化状態が維持された、ペースト状の調味料である。

【0016】

< アボカド >

本発明の酸性乳化ペースト状調味料に用いるアボカドは、食材として一般的に用いられているアボカドであれば特に限定するものではない。

20

本発明に用いるアボカドは、例えば、一般的に市販されている生のアボカドを常法により皮むきし、可食部をミキサー等ですり潰しペースト状に処理したもの、前記ペースト状のアボカドに調味を施したもの、また、前記処理物を冷凍処理したもの等を用いるとよい。

【0017】

< アボカドの配合量 >

アボカドの固形分の配合量は、0.1～15%であり、0.1～10%であるとよい。

アボカドの固形分の配合量が前記範囲より少ない場合は、アボカドの風味が不足し、アボカド特有のこってりとした食味を感じにくい酸性乳化ペースト状調味料となる。また、アボカドの固形分の配合量が前記範囲より多い場合は、アボカド特有のエグ味が発生し、その結果、アボカド特有のこってりとした食味を有する酸性乳化ペースト状調味料が得られない。

30

なお、本発明の酸性乳化ペースト状調味料には、上述したペースト状の調味料に配合するアボカドの他、本発明の効果を損なわない範囲で、具材として、例えば5mm～15mm角程度にダイスカットしたものを配合することもできる。その場合、具材として配合したものは、本発明におけるアボカドの配合量には含まれない。

【0018】

< アボカドに対する食用油脂の配合量 >

本発明の酸性乳化ペースト状調味料は、アボカドの固形分の配合量1部に対する食用油脂の配合量が0.5～600部である。

40

アボカドの固形分の配合量1部に対する食用油脂の配合量が前記範囲より少ない場合は、アボカドのエグ味が発生する場合や、アボカドの風味が不足する恐れがあることから、アボカド特有のこってりとした食味を感じにくい酸性乳化ペースト状調味料となる。また、アボカドの固形分の配合量1部に対する食用油脂の配合量が前記範囲より多い場合は、食用油脂の配合量が多くアボカドの風味が不足し、その結果、アボカド特有のこってりとした食味を感じにくい酸性乳化ペースト状調味料となる。

【0019】

< 食用油脂 >

本発明に用いる食用油脂は、例えば、菜種油、コーン油、綿実油、サフラワー油、オリ

50

ーブ油、紅花油、大豆油、パーム油等の植物油の精製油、並びにMCT（中鎖脂肪酸トリグリセリド）、ジグリセリド等の化学的若しくは酵素的処理を施したもの等を使用することができ、これらの１種又は２種以上を組み合わせる用いることができる。

【００２０】

なお、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる酸性乳化ペースト状調味料が得られやすいことから、本発明の酸性乳化ペースト状調味料に配合する食用油脂の配合量は、５～７０％であるとしてよく、３０～７０％であるとしてよい。

【００２１】

<増粘剤>

本発明の酸性乳化ペースト状調味料に用いる増粘剤は、食品に一般的に用いられているものであればよく、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、タピオカ澱粉、小麦澱粉、米澱粉等の澱粉、これらの澱粉に α 化、架橋等の処理を施した加工澱粉、及び湿熱処理を施した澱粉等の澱粉類、キサンタンガム、タマリンド等のガム質、並びにペクチン等が挙げられる。

【００２２】

なお、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくい酸性乳化ペースト状調味料が得られやすいことから、本発明の酸性乳化ペースト状調味料には、０．１～１０％の増粘剤を配合することができる。

【００２３】

<硬さ及び付着力>

本発明の酸性乳化ペースト状調味料は、後述する方法で測定される硬さ及び付着力を特定範囲にすることを特徴としている。

硬さ及び付着力を後述する本願発明の範囲に調整する方法としては、例えば、増粘剤の配合量、油脂の配合量等を調整することにより行うことができる。

【００２４】

<硬さ>

本発明の酸性乳化ペースト状調味料は、円柱型ブランジャー（直径２０ｍｍ）のテクスチャーアナライザーを使用し、温度２５℃の前記酸性乳化ペースト状調味料中へ、前記ブランジャーを下降スピード１０ｍｍ／秒で３０ｍｍ進入させ荷重をかけたときの硬さが１００～４００ｇであり、１２０～２５０ｇであるとしてよい。

硬さが前記範囲より低い場合には、食材とは絡めやすいものの、十分な量の酸性乳化ペースト状調味料が食材に付着せずに垂れ落ちてしまい、アボカド特有のこってりとした好ましい食味が得られない。

一方、硬さが前記範囲より高い場合には、食材に絡めた酸性乳化ペースト状調味料は垂れ落ちにくいものの、物性が硬く、好ましい量の調味料を食材に絡めにくくなり、その結果、アボカド特有のこってりとした食味が得られない。

【００２５】

<付着力>

その後、前記酸性乳化ペースト状調味料からブランジャーを上昇スピード１０ｍｍ／秒で離れたときの付着力が８０～３００ｇであり、１００～２００ｇであるとしてよい。

付着力が前記範囲より低い場合には、食材に十分な量の酸性乳化ペースト状調味料が垂れ落ちてしまい、アボカド特有のこってりとした食味が得られない。一方、付着力が前記範囲より高い場合には、食材に酸性乳化ペースト状調味料が付着しすぎる場合があり、食材と調味料とのバランスが悪くなることから、食材と喫食した際に、アボカド特有のこってりとした食味が得られない。

【００２６】

<硬さ及び付着力の測定方法>

本発明において、上述した酸性乳化ペースト状調味料の硬さ及び付着力は、次のような手順で測定する。

【００２７】

< 測定手順 >

酸性乳化ペースト状調味料を容器に充填し、以下の条件で測定する。容器に充填した酸性乳化ペースト状調味料に対し、プランジャーを下降スピード10mm/秒で30mm進入させ荷重をかけたとき、最大の荷重となる点を算出し、「硬さ」とする。

また、前記荷重をかけた後、酸性乳化ペースト状調味料からプランジャーを上昇スピード10mm/秒で離れたとき、荷重0の点から負の荷重最大値となる点を算出し、「付着力」とする。

【0028】

< 測定条件 >

- ・測定装置：テクスチャーアナライザー（Stable Micro System社製
Texture Analyzer TA.XT.） 10
- ・円柱型プランジャー（直径20mm）
治具：P/20 20mm DIA CYLINDER ALMINIUM
プランジャー：AD/10（100mm Probe Adaptor）
- ・レンジ幅：0～1kg
- ・プランジャーの下降スピード：10mm/秒
- ・モード：Distance
- ・試料への進入距離：30mm
- ・試料へ進入後のプランジャーの上昇スピード：10mm/秒
- ・測定温度：25 20

【0029】

< 乳製品 >

本発明に用いる乳製品は、特に限定されないが、例えば、チーズ（ナチュラルチーズ、あるいは、プロセスチーズ、チーズフード等のチーズ加工品）、生乳、生クリーム、脱脂乳、ホエー、カゼイン等を挙げることができる。

これらの乳製品は、そのまま配合してもよいが、濃縮物、乾燥物（粉末乾燥等）、加水分解物等の状態として、酸性乳化ペースト状調味料に配合することができる。

【0030】

< アボカドに対する乳製品の配合量 >

本発明の酸性乳化ペースト状調味料において、乳製品の配合量は、アボカドの固形分の配合量1部に対し固形分の配合量で0.1～35部であるとよく、0.5～20部であるとよい。 30

アボカドの固形分の配合量1部に対する乳製品の固形分の配合量が前記範囲内であると、得られる酸性乳化ペースト状調味料は、長期保存後にアボカド特有のこってりとした食味を強く感じるものであり、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のエグ味を感じにくいものとなる。

【0031】

なお、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもエグ味を感じにくく、アボカド特有のこってりとした食味が強く感じられる調味料が得られやすいことから、本発明の酸性乳化ペースト状調味料に配合する乳製品の配合量は、固形分の配合量で0.1～10%であるとよい。 40

【0032】

< 他の配合原料等 >

本発明の酸性乳化ペースト状調味料は、上述した原料に加えて酸性乳化状調味料に一般的に使用されている乳化剤、及び各種原料を適宜選択し含有させることができる。

例えば、乳化剤としては、卵黄、ホスフォリパーゼA処理卵黄、モノグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン、リゾレシチン、オクテニルコハク酸処理澱粉等が挙げられ、中でも、好ましい食味が得られることから卵黄を用いるとよい。

更に、例えば、澱粉分解物、デキストリン、デキストリンアルコール、オリゴ糖、オリ 50

ゴ糖アルコールなどの糖類、食塩、砂糖、グルタミン酸ソーダ、醤油、味噌、核酸系旨味調味料等の各種調味料、香辛料、アスコルビン酸又はその塩、ビタミン E 等の酸化防止剤、色素等が挙げられる。

【 0 0 3 3 】

以下、本発明について、実施例、比較例及び試験例に基づき具体的に説明する。なお、本発明は、これらに限定するものではない。

【 実施例 】

【 0 0 3 4 】

[実施例 1]

下記に示す配合割合で仕上がり 1 0 0 k g の酸性乳化ペースト状調味料を製した。

まず、食酢、アボカド、乳製品、増粘剤、食塩、液卵黄及び清水をミキサーで均一に混合して水相原料混合液を調製した後、当該水相原料混合液を攪拌させながら、食用油脂を徐々に注加することにより、本発明の酸性乳化ペースト状調味料を製した。次いで、得られた酸性乳化ペースト状調味料を、カップ容器（外径：8 0 m m、開口部の直径：7 0 m m、深さ：3 c m、材質：P P）に充填し、アルミシールで密封することにより、容器詰め酸性乳化ペースト状調味料を製した。

【 0 0 3 5 】

< 配合割合 >

（油相原料）

食用油脂（サラダ油）	5 5 %	10
------------	-------	----

（水相原料）

食酢（酸度 5 %）	1 0 %	
------------	-------	--

アボカド	1 %	
------	-----	--

（固形分換算	0 . 3 %）	
--------	----------	--

乳製品（粉末状チーズ（パルメザン））	1 . 5 %	
--------------------	---------	--

（固形分換算	1 . 3 %）	
--------	----------	--

増粘剤（加工澱粉）	1 . 1 %	
-----------	---------	--

食塩	3 %	
----	-----	--

液卵黄	2 %	
-----	-----	--

（固形分換算	1 %）	30
--------	------	----

清水	残余	
----	----	--

合計	1 0 0 %	
----	---------	--

【 0 0 3 6 】

得られた酸性乳化ペースト状調味料のアボカドの固形分の配合量は 0 . 3 %、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量は 1 8 3 部であった。

また、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する乳製品の固形分の配合量は 4 . 3 部であった。

【 0 0 3 7 】

[実施例 2]

実施例 1 において、増粘剤（加工澱粉）の配合量を 1 . 0 % に変更する以外は実施例 1 と同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製した。得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様に容器詰めし、密封した。

【 0 0 3 8 】

[実施例 3]

実施例 1 において、増粘剤（加工澱粉）の配合量を 2 . 7 % に変更する以外は実施例 1 と同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製した。得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様に容器詰めし、密封した。

【 0 0 3 9 】

[実施例 4]

10

20

30

40

50

実施例 1 において、増粘剤（加工澱粉）の配合量を 3.2% に変更する以外は実施例 1 と同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製した。得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様に容器詰めし、密封した。

【0040】

[比較例 1]

実施例 1 において、アボカドの配合量を 20% に変更することで、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量を 0.25 部に変更し、食用油脂の配合量を 5% に変更する以外は同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製した。得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様に容器詰めし、密封した。

【0041】

10

[比較例 2]

実施例 1 において、増粘剤の配合量を 0.1% に変更し、硬さ及び付着力を低い状態に調整した以外は同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製した。得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様に容器詰めし、密封した。

【0042】

[試験例 1]

アボカドに対する食用油脂の配合量の違い、また、酸性乳化ペースト状調味料の硬さ及び付着力の違いが、室温（20℃）で 1 ヶ月保存後の酸性乳化ペースト状調味料の食味、絡めやすさ、及び垂れ落ちにくさに与える影響について、下記基準により評価を行った。

なお、得られた調味料の硬さ及び付着力は、[0023] ~ [0028] 記載の測定方法及び測定条件を用いて測定し、下記の a ~ c の表記で記載した。

20

【0043】

[硬さ及び付着力の結果表記]

< 硬さ >

a : 120 g 以上 250 g 以下

b : 100 g 以上 120 g 未満、又は 250 g 超 ~ 400 g 以下

c : 100 g 未満、又は 400 g 超

< 付着力 >

a : 100 g 以上 200 g 以下

b : 80 g 以上 100 g 未満、又は 200 g 超 ~ 300 g 以下

c : 80 g 未満、又は 300 g 超

30

【0044】

[評価]

実施例 1 ~ 4、比較例 1 ~ 2 により得られた酸性乳化ペースト状調味料を、パネラー 5 名がカットしたニンジン（2 cm × 2 cm × 5 cm）にディップして喫食し、下記の評価基準により食味の評価を行った。

【0045】

< 食味 >

：アボカド特有のこってりとした食味を強く感じる。

○：アボカド特有のこってりとした食味がやや不足しているものの、問題のない範囲である。

40

：アボカド特有のこってりとした食味がやや不足している。

×：アボカド特有のこってりとした食味を感じにくい。

【0046】

< 絡めやすさの評価基準 >

○：絡めやすい。

：やや絡めやすい。

×：絡めにくい。

【0047】

< 垂れ落ちにくさの評価基準 >

50

- ：垂れ落ちにくい。
 ：やや垂れ落ちにくい。
 ×：垂れ落ちやすい。

【 0 0 4 8 】

< 総合評価 >

- A：食味が であり、絡めやすさ、垂れ落ちにくさが ○ である。
 B：食味が であり、絡めやすさ、垂れ落ちにくさが である、又は、食味、絡めやすさ、垂れ落ちにくさの全てが ○ である。
 C：食味が ○ であり、絡めやすさ、垂れ落ちにくさが である。
 D：A，B，C，E 以外である。
 E：× の評価が 1 つ以上ある。

10

【 0 0 4 9 】

[表 1]

< 結果 >

	アボカド 固形分配合量 (%)	食用油脂 配合量 (%)	アボカド1部に対す る 食用油脂配合量 (固形分(部))	物性(g)		評価			総合 評価
				硬さ	付着力	食味	絡め やすさ	垂れ落ち にくさ	
実施例1	0.3	55	183	a (180)	a (150)	◎	○	○	A
実施例2	0.3	55	183	a (155)	a (140)	◎	○	○	A
実施例3	0.3	55	183	a (193)	a (167)	◎	○	○	A
実施例4	0.3	55	183	b (310)	b (220)	◎	△	△	B
比較例1	20	5	0.25	—	—	×	△	△	E
比較例2	0.3	55	183	c (85)	c (75)	△	○	×	E

20

【 0 0 5 0 】

表 1 の結果より、アボカドを固形分の配合量で 0 . 1 ~ 1 5 % 配合し、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量が 0 . 5 ~ 6 0 0 部であり、硬さが 1 0 0 ~ 4 0 0 g、付着力が 8 0 ~ 3 0 0 g である実施例 1 ~ 4 の酸性乳化ペースト状調味料は、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられるものであり、好ましかった。

30

特に、硬さが 1 2 0 ~ 2 5 0 g であり、付着力が 1 0 0 ~ 2 0 0 g である実施例 1 ~ 3 の酸性乳化ペースト状調味料は、食味の評価が 、絡めやすさ、垂れ落ちにくさの評価が ○ であり、大変好ましいものであった。

一方、アボカドの固形分の配合量を変更し、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量が 0 . 2 5 である比較例 1 の酸性乳化ペースト状調味料は、アボカドのエグ味が発生し、アボカド特有のこってりとした食味を感じにくいものであった。

また、増粘剤の配合量を減らして硬さ及び付着力を低くした比較例 2 の酸性乳化ペースト状調味料は、食材へは絡めやすいものの、垂れ落ちる量が多く、アボカド特有のこってりとした食味を感じにくいものであった。

40

【 0 0 5 1 】

[試験例 2]

アボカドの固形分の配合量、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量、アボカド固形分の配合量 1 部に対する乳製品の固形分の配合量を、下記の [表 2] に記載の配合量に変更する以外は、実施例 1 と同様に実施例 5 ~ 9 の酸性乳化ペースト状調味料を製した。

次いで、得られた実施例 5 ~ 9 の酸性乳化ペースト状調味料について、試験例 1 と同様に、食味、絡めやすさ及び垂れ落ちにくさを評価した。

50

なお、実施例 5 ～ 9 により得られた酸性乳化ペースト状調味料は、[0 0 2 3] ～ [0 0 2 8] 記載の測定方法及び測定条件を用いて測定された硬さが 1 0 0 ～ 4 0 0 g であり、付着力が 8 0 ～ 3 0 0 g であった。

【 0 0 5 2 】

[表 2]

	アボカド 固形分配合量 (%)	食用油脂 配合量 (%)	乳製品 固形分配合量 (%)	アボカド1部に対する 食用油脂の 配合量(固形分(部))	アボカド1部に対する 乳製品の配合量 (固形分(部))	評価			総合 評価
						食味	絡め やすさ	垂れ落ち にくさ	
実施例5	0.5	55	10	110	20	◎	○	○	A
実施例6	0.1	55	1.5	550	15	◎	○	○	A
実施例7	10	5	5	0.5	0.5	◎	○	○	A
実施例8	0.3	30	1.5	100	5	◎	○	○	A
実施例9	0.3	70	1.5	233	5	◎	○	○	A

10

【 0 0 5 3 】

アボカドの固形分の配合量が 0 . 1 ～ 1 5 % であり、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する食用油脂の配合量が 0 . 5 ～ 6 0 0 部であり、増粘剤を配合し、さらに、硬さが 1 0 0 ～ 4 0 0 g 、付着力が 8 0 ～ 3 0 0 g である [表 2] 記載の実施例 5 ～ 9 の酸性乳化ペースト状調味料は、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられるものであり、好ましかった。

20

また、実施例 5 ～ 9 の酸性乳化ペースト状調味料は、アボカドの固形分の配合量 1 部に対する乳製品の固形分の配合量が 0 . 1 ～ 3 5 部であり、長期保存後においてもアボカド特有のエグ味を感じにくいものであり、好ましかった。

【 0 0 5 4 】

[実施例 1 0]

実施例 1 において、乳製品（粉末状チーズ）を全粉乳に変更し、卵黄の配合量を 1 0 % （固形分換算 5 % ）に変更する以外は同様に、酸性乳化ペースト状調味料を製し、実施例 1 と同様に容器詰め、密封し保存した。

得られた酸性乳化ペースト状調味料は、実施例 1 と同様、硬さは 1 2 0 ～ 2 5 0 g 、付着力は 1 0 0 ～ 2 0 0 g であった。また、野菜と絡めやすいにも拘らず、絡めた後に調味料が垂れ落ちにくく、さらに、長期保存後においてもアボカド特有のこってりとした食味が強く感じられるものであり、好ましかった。

30