



(19) 中華民國智慧財產局

(12) 發明說明書公告本

(11) 證書號數：TW I770216 B

(45) 公告日：中華民國 111 (2022) 年 07 月 11 日

(21) 申請案號：107122936

(22) 申請日：中華民國 107 (2018) 年 07 月 03 日

(51) Int. Cl. : A23L27/20 (2016.01)

A23L29/10 (2016.01)

(30) 優先權：2017/07/04 日本

2017-131267

(71) 申請人：日商味滋康控股有限公司 (日本) MIZKAN HOLDINGS CO., LTD. (JP)

日本

日商味滋康有限公司 (日本) MIZKAN CO., LTD. (JP)

日本

(72) 發明人：水野達也 MIZUNO, TATSUYA (JP)；吉本好 YOSHIMOTO, KONOMI (JP)

(74) 代理人：陳長文

(56) 參考文獻：

JP 2016-13105

JP 2017-46672

審查人員：蘇品嘉

申請專利範圍項數：9 項 圖式數：0 共 30 頁

(54) 名稱

添加食材之乳化液狀調味料、其製造方法、及加熱調理食品之調理方法

(57) 摘要

本發明之課題在於：於添加食材之液狀調味料中，於調味料中之食材中增強韓國泡菜等醱酵食品特有之醱酵感與鮮味。

根據本發明，提供一種添加食材之乳化液狀調味料，其含有(A)食材、(B)選自香味油及香味油以外之食用油脂中之至少 1 種油脂、(C)乳酸、(D)香辛料或香辛料萃取物、及(E)醱酵物。



I770216

## 【發明摘要】

## 【中文發明名稱】

添加食材之乳化液狀調味料、其製造方法、及加熱調理食品之調理方法

## 【中文】

本發明之課題在於：於添加食材之液狀調味料中，於調味料中之食材中增強韓國泡菜等醱酵食品特有之醱酵感與鮮味。

根據本發明，提供一種添加食材之乳化液狀調味料，其含有(A)食材、(B)選自香味油及香味油以外之食用油脂中之至少1種油脂、(C)乳酸、(D)香辛料或香辛料萃取物、及(E)醱酵物。

## 【指定代表圖】

無

## 【代表圖之符號簡單說明】

無

## 【發明說明書】

### 【中文發明名稱】

添加食材之乳化液狀調味料、其製造方法、及加熱調理食品之調理方法

### 【技術領域】

【0001】 本發明係關於一種增強了食材之醱酵感與鮮味之添加食材之乳化液狀調味料。

### 【先前技術】

【0002】 一直以來，於沙拉或調理食品中使用有各種味道或形態之調味料。其中，於調味液中含有磨碎蔬菜或切得較細之蔬菜等食材之形態之液狀調味料由於在調味液中預先添加有食材，故而省略另外準備食材，與調味液混合而進行加熱等調理等工夫，又，藉由食材之變化，而滿足多樣化之消費者之嗜好。

【0003】 於此種添加食材之液體調味料中，使用有食材及醬油或味噌等醱酵調味料，且進行有以抑制對食材與醱酵調味料進行混合加熱時之食材之風味劣化，增強液體全部調味料之風味及鮮味為目標之鑽研。例如，於專利文獻1中記載有如下方法：於含蔬菜粒子及/或果汁之調味料之製造步驟中，為了利用純醬油中所含之磷酸酶抑制作為鮮味成分之5'-核苷酸之分解消失，於對使純醬油與5'-核苷酸除外之原料之一部分(乾燥蔬菜或糖類)溶混而成者進行加熱後，溶混5'-核苷酸與原料之剩餘部分，並再次進行加熱，藉此改善蔬菜粒子及/或果汁之風味。然而，於該方法中，無法使調味液中之食材具有醱酵感與鮮味。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0004】 專利文獻1：日本專利特開2013-99306號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之問題]

【0005】 本發明之課題在於：於添加食材之液狀調味料中，使調味料中之食材增強醱酵感與鮮味。

[解決問題之技術手段]

【0006】 因此，本發明者等人為了解決上述課題而反覆進行努力研究，結果發現，於添加食材之液狀調味料中，調味液中之香味油或香味成分轉移而成之食用油脂為乳化狀態，且於調味液中存在乳酸，故而該等油脂分容易滲透至食材中，成為提高了醱酵感與鮮味之食材，從而完成本發明。此處，所謂「醱酵感」，例如係指除韓國泡菜之類的特有之熟成感以外，可平衡性良好地感覺到清爽之酸味感之食感。

【0007】 即，本發明包含以下之發明。

[1]一種添加食材之乳化液狀調味料，其含有(A)食材、(B)選自香味油、及香味油以外之食用油脂中之至少1種油脂、(C)乳酸、(D)香辛料或香辛料萃取物、及(E)醱酵物。

[2]如[1]中所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料進而含有乳化劑。

[3]如[1]或[2]中所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料中之乳酸之含量為0.2~2.0質量%。

[4]如[1]至[3]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料中之油脂之含量為0.2~10質量%。

[5]如[1]至[4]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中

上述食材為乾燥食材。

[6]如[1]至[5]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述香辛料係選自辣椒、生薑、大蒜、芥末、甜辣椒中之至少1種。

[7]如[1]至[6]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述醱酵物為植物醱酵物或乳醱酵物。

[8]如[2]至[7]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述乳化劑係選自蛋黃、蛋黃卵磷脂、大豆卵磷脂、及澱粉分解物中之至少1種。

[9]如[1]至[8]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料為加熱調理用。

[10]一種製造如[1]至[9]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料之方法，其包括下述(a-1)或(a-2)、及(b)之步驟。

(a-1)將香味油或香味油與香味油以外之食用油脂之混合油脂中之任一種油脂添加至水中，進行混合攪拌使之乳化，而獲得油脂乳化液之步驟

(a-2)將香味油以外之食用油脂與香辛料或香辛料萃取物添加至水中，進行混合攪拌使之乳化，而獲得油脂乳化液之步驟

(b)將(a-1)或(a-2)中之任一步驟中所獲得之油脂乳化液、至少包含乳酸與醱酵物之調味液、及食材混合，並於60~100°C下進行加熱處理5~30分鐘之步驟

[11]如[10]中所記載之方法，其中於乳化劑之存在下進行上述混合攪拌。

[12]一種加熱調理食品之調理方法，其使用如[1]至[9]中任一項所記載之添加食材之乳化液狀調味料。

本案係主張2017年7月4日提出申請之日本專利申請2017-131267號之優先權者，且包含該專利申請之說明書中所記載之內容。

[發明之效果]

**【0008】** 根據本發明，提供一種含有增強了醱酵感與鮮味之食材之添加食材之乳化液狀調味料。本發明之添加食材之乳化液狀調味料可感覺到食材之醱酵感與鮮味，並且於全部調味料中可感覺到滋味無窮感與香辛料之風味。又，本發明之添加食材之乳化液狀調味料藉由加熱亦保持如上所述之口味與風味，亦適合於加熱調理中使用。

**【實施方式】**

**【0009】** 1.添加食材之乳化液狀調味料

本發明之添加食材之乳化液狀調味料(以下，稱為「本發明之乳化液狀調味料」)之特徵在於：其含有(A)食材、(B)選自香味油及香味油以外之食用油脂中之至少1種油脂、(C)乳酸、(D)香辛料或香辛料萃取物、及(E)醱酵物。

**【0010】** (食材)

於本發明之乳化液狀調味料中，食材可使用生食材、進行了鹽漬之食材、乾燥食材等，於使來自香辛料或香味蔬菜等之香味成分轉移而得之油脂於乳化狀態下分散之調味液容易滲透至食材中之方面，較佳為乾燥食材。再者，可併用乾燥食材與其他食材。

**【0011】** 食材之形狀可為長方體狀、立方體(大豆)狀、球狀、粒狀等任一種形狀。又，關於食材之大小，例如於食材為長方體狀之情形時，於調味液中膨潤後之食材之最長邊之長度較佳為1~60 mm，更佳為2~50 mm，進而較佳為3~40 mm，最佳為5~40 mm。於膨潤後之食材之大小

未達1 mm之情形時，不僅食材本來之食感不充分，亦無法充分地感覺到食材之醱酵感與鮮味，全部調味料之風味不會變得良好。又，若超過60 mm，則調味液不易滲透至食材中，食材之醱酵感與鮮味無法令人滿意，調理時之作業性亦變差。

**【0012】** 關於本發明之乳化液狀調味料中之食材之含量，以濕重量計為全部調味料之10~80質量%，較佳為20~80質量%，更佳為40~70質量%，進而較佳為40~60質量%。若食材之含量以濕重量計未達20質量%，則無法充分地獲得食材之醱酵感與鮮味。因此，乳化液狀全部調味料之風味較弱，無法令人滿意。又，若食材之含量以濕重量計超過80質量%，則食材之醱酵感與鮮味及乳化液狀調味料之風味變得良好，但若調味液過少，則用於調理時之作業性變差。

**【0013】** 於本發明之乳化液狀調味料中所含之食材為乾燥食材之情形時，關於該乾燥食材之水分量，就不會使多餘之水分轉移至調味液中之方面而言，較佳為8質量%以下，更佳為6質量%以下，進而較佳為5質量%以下。

**【0014】** 上述乾燥食材可為藉由乾燥前與糖類混合、或浸漬於含糖類之溶液中並進行加熱混合而製備者。具體而言，作為糖類，可列舉：葡萄糖、果糖、蔗糖、乳糖、澱粉分解物等，可使用兩種以上。糖類之添加量、混合時間、及浸漬於含糖類之溶液中之情形時之濃度、加熱混合溫度及時間、以及持續之乾燥溫度及時間只要根據食材之種類、尺寸等任意選擇即可，與糖類混合之情形時之糖類之添加量相對於乾燥食材較佳為5~30質量%，浸漬於含糖類之溶液中之情形時之糖類之濃度較佳為5~30質量%，於溶液中之加熱混合條件於50~80℃下較佳為10分鐘~12小時。

【0015】 又，上述乾燥食材亦可為將切碎之食材於鈣鹽溶液中加熱混合後，進行乾燥而成者。鈣鹽溶液之濃度、加熱混合溫度及時間、以及持續之乾燥溫度及時間只要根據食材之種類、尺寸等任意選擇即可。具體而言，只要將切碎之食材於以成為0.5~5質量%之方式使氯化鈣、乳酸鈣、乙酸鈣等鈣鹽溶解於水中所得之水溶液中，於50~80℃下攪拌1~120分鐘，其後與處理液分離，於進行脫液後，於65~80℃下乾燥3~12小時即可。亦可於上述鈣水溶液中含有5~30質量%之葡萄糖、果糖、蔗糖、乳糖、澱粉分解物等糖類。

【0016】 上述乾燥食材可藉由在切碎成特定之大小後進行乾燥或於乾燥後進行切碎而製造。作為乾燥方法，可列舉：熱風乾燥、冷凍乾燥、減壓加熱乾燥、微波乾燥、曬乾、自然乾燥等。

【0017】 於食材為蔬菜之情形時，蔬菜之種類並無特別限定，較佳為進行加熱調理而食用者，例如可列舉：洋蔥、捲心菜、白菜、胡蘿蔔、甜椒、蘿蔔、蘿蔔葉、甜菜、蓮藕、牛蒡、蔥、紫蘇、旱芹、洋芹、甜辣椒、番茄、黃瓜、玉米(甜玉米)、花椰菜、茄子、馬鈴薯、甘薯、芋頭、薯蕷、南瓜等。其中，較佳為洋蔥、捲心菜、白菜、胡蘿蔔、蔥、旱芹、甜辣椒，更佳為洋蔥、捲心菜、白菜、胡蘿蔔。該等蔬菜可使用一種或兩種以上。

【0018】 作為蔬菜以外之食材，例如可列舉：果實類(檸檬、柚子、蘇打其柑橘(Citrus sudachi)、萊姆、蜜柑、葡萄柚、蘋果、鳳梨、桃、葡萄、草莓、梨、香蕉、甜瓜、奇異果、黑醋栗、西印度櫻桃、藍莓、杏、番石榴、李子、芒果、番木瓜、荔枝等)、種子果實類(杏仁、花生、松仁、椰子等)、蘑菇類(姬菇、香菇、洋菇、杏鮑菇、舞菇等)、豆類(大

豆、豌豆、小扁豆、鷹嘴豆、雞兒豆等)、魚貝類(柴魚、鯖魚、沙丁魚、烏賊、蝦、蛤蠣、蛤扇貝、貽貝等)、畜肉類或畜肉加工品(牛肉、雞肉、豬肉、火腿、醃肉、香腸等)、海藻類(羊棲菜、裙帶菜、海帶等)、蛋類之乾燥物等。該等食材可使用一種或兩種以上。

**【0019】** (香味油及香味油以外之食用油脂)

本發明之乳化液狀調味料中所使用之所謂「香味油」，係指使香辛料、香味蔬菜、或畜肉、魚貝萃取物等香味成分轉移及附加至食用油脂、較佳為食用植物油脂中而成之油脂。香味油之製造可藉由通常之方法而進行，典型而言可列舉如下方法：於將香辛料、香味蔬菜、或畜肉、魚貝萃取物等香味原料與食用油脂於100℃左右下加熱後，提取所獲得之油分。

**【0020】** 作為上述香味油，例如可列舉：辣椒油、生薑油(*ginger oil*)、大蒜油(*garlic oil*)、芥末油、洋蔥油、蔥油、韭蔥油、水芹油、紫蘇油、山葵油、檸檬油、魚貝油、畜肉油等。該等香味油可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。上述之中，於可對食材賦予較高之醱酵感之方面，較佳為辣椒油、生薑油(*ginger oil*)、大蒜油(*garlic oil*)、芥末油、洋蔥油、蔥油、韭蔥油、魚貝油、畜肉油。

**【0021】** 作為本發明之乳化液狀調味料中所使用之「香味油以外之食用油脂」，例如可列舉：芝麻油、菜籽油、葵花籽油、大豆油、玉米油、橄欖油、棕櫚油、紅花油、棉籽油等植物油脂；或雞油、豬油、牛油、乳脂、酪乳油、魚油、鯨油等動物油脂。該等之中，就香味之方面而言，較佳為包含芝麻油、菜籽油、雞油、乳脂之油脂。

**【0022】** 所謂本發明之乳化液狀調味料中之油脂之含量，係指上述香味油與香味油以外之食用油脂之含量之合計。關於本發明之乳化液狀調

味料中之油脂之含量，就提高醱酵感之方面而言，較佳為0.2~10質量%，更佳為0.5~5質量%，進而較佳為0.5~3質量%，最佳為0.5~2質量%。若油脂之含量未達0.2質量%，則香味成分未充分滲透至食材中，若多於10質量%則變得油膩而欠佳。

#### 【0023】(乳酸)

本發明之乳化液狀調味料中所使用之「乳酸」可列舉：乳酸、醱酵乳酸、乳酸鈉、乳酸鉀、乳酸鈣等，較佳為藉由醱酵而獲得之醱酵乳酸。醱酵乳酸可將葡萄糖、乳糖、蔗糖等碳水化合物作為原料並藉由乳酸菌之醱酵而製造，又，亦可使用市售品。又，除上述乳酸以外，亦能夠以成為下述特定之乳酸含量之方式使用含乳酸之食品或來自食品之乳酸素材。作為含乳酸之食品，例如可列舉：韓國泡菜、醃菜、醃菜汁、味噌、醬油、乳酪、酸乳酪、酒類等，作為來自食品之乳酸素材，可使用自上述含乳酸之食品獲得之素材。

【0024】作為本發明之乳化液狀調味料中之乳酸之含量，於提高醱酵感之方面，較佳為0.2~2.0質量%，更佳為0.3~1.5質量%，進而較佳為0.35~1.5質量%。若乳化液狀調味料之乳酸之含量未達0.2質量%，則無法充分地獲得醱酵感，若多於2.0質量%則酸味較強，無法獲得滋味無窮感或較佳之醱酵感。

#### 【0025】(香辛料及香辛料萃取物)

本發明之乳化液狀調味料中所使用之所謂「香辛料」，係指具有特有之香味、刺激性之口味、色調，為了加香、消臭、調味、著色等而調配至飲食品中之利用植物體之一部分(植物之果實、果皮、花、蕾、樹皮、莖、葉、種子、根、地下莖等)之調味料之一種，於香辛料中亦包含草

藥。香辛料亦稱為香料調味品，例如可列舉：胡椒(黑胡椒、白胡椒、紅胡椒)、大蒜、生薑、芝麻(芝麻之種子)、辣椒、辣根(horseradish)、芥末、罌粟子、柚子、肉豆蔻、錫蘭肉桂、甜辣椒、小豆蔻、小茴香、番紅花、眾香子、丁香、山椒、橙皮、茴香、甘草、葫蘆巴、蒔蘿籽、花椒、萆撥(long pepper)、橄欖之果實等。又，所謂草藥係指香辛料之中利用莖、葉及花者，例如可列舉：西洋菜、芫荽、紫蘇、旱芹、香艾菊、細香蔥、茴芹、紅根草、麝香草、月桂、韭蔥、洋芹、芥菜(mustard green)、囊荷、艾草、羅勒、牛至草、迷迭香、胡椒薄荷、歐洲薄荷、檸檬草、蒔蘿、山葵葉、山椒之葉等。該等香辛料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0026】** 本發明之乳化液狀調味料中所使用之「香辛料萃取物」只要為通常表示為「香辛料」之食品之萃取物，則可為任意者，例如可列舉：辣椒萃取物、大蒜萃取物(gallic extract)、芥末萃取物、生薑萃取物(ginger extract)、胡椒萃取物、山葵萃取物、洋蔥萃取物、山椒萃取物等。該等香辛料萃取物可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0027】 (醱酵物)**

本發明之乳化液狀調味料中所使用之「醱酵物」可為植物醱酵物，亦可為乳醱酵物。下述中所列舉之各醱酵物可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0028】** 植物醱酵物係利用微生物使穀類(米、大麥、小麥等)、豆類(大豆、小豆等)、蔬菜、果實類(白菜、蘿蔔等)之植物原料進行醱酵、熟成而成者，可列舉：釀造醋、味噌、醬油、醃菜等。

【0029】 作為上述釀造醋，例如可列舉：穀物醋(米醋、玄米醋、黑醋、粕醋、麥芽醋、薏米醋、大豆醋等)、果實醋(蘋果醋、葡萄醋、檸檬醋、卡波蘇香橙醋、梅醋、葡萄酒醋、巴薩米克醋(Aceto Balsamico)等)、以乙醇為原料之藉由乙酸發酵而製造之酒精醋、中國醋、雪利酒醋等。作為上述醬油，例如可列舉：濃口醬油、淡口醬油、白醬油、大豆醬油(tamari soy sauce)、再度發酵醬油(refermented soy sauce)等。作為上述味噌，例如，除麥味噌、大米味噌、豆味噌、調合味噌等以外，可列舉：根據因其製法所引起之顏色之不同而命名之紅味噌、白味噌、淡色味噌等。作為醃菜，可列舉：韓國泡菜、德式酸菜(Sauerkraut)、刺山柑、西式鹹菜、乾筍等。

【0030】 又，乳酸物係對乳原料接種乳酸菌等使之發酵而成者，例如可列舉：乳酪、酸乳酪、發酵黃油等。

#### 【0031】 (乳化劑)

作為本發明之乳化液狀調味料中所使用之「乳化劑」，可列舉：蛋黃、加工蛋黃、蛋黃卵磷脂、大豆卵磷脂、澱粉分解物、修飾澱粉、來自乳之蛋白質、酪蛋白鈉、聚甘油脂肪酸酯、有機酸酯等。於乳化之方面，較佳為含有選自上述乳化劑中之一種或兩種以上。進而較佳為含有蛋黃、蛋黃卵磷脂、大豆卵磷脂、澱粉分解物。

#### 【0032】 (食鹽之含量)

所謂本發明之乳化液狀調味料中之食鹽之含量，係指原料中所使用之食鹽、及含有食鹽之食品中之食鹽之含量之合計。含有食鹽之食品並無特別限定，例如可列舉上述醬油、味噌。本發明之乳化液狀調味料中之食鹽之含量較佳為0.5~20.0質量%，更佳為0.8~10.0質量%，進而較佳為1

~5質量%。上述食鹽之含量可藉由醬油之日本農林標準中所記載之電位差滴定法或莫耳法而進行測定。

**【0033】** (其他原料等)

於本發明之乳化液狀調味料中，只要不損及本發明之效果，則除可使用上述原料以外，亦可使用糖類(包含高甜味度甜味劑)、胺基酸系調味料、核酸系調味料、有機酸系調味料、風味原料、鮮味調味料、酒類、香料等口味、風味成分、黏度調整劑、穩定劑、著色料、鈣鹽等添加劑等。該等成分之含量並無特別限定，可視用途而適當決定。

**【0034】** 作為上述糖類，例如可列舉：砂糖、麥芽糖、果糖、異構化液糖、葡萄糖、糖漿、糊精或山梨糖醇、麥芽糖醇、木糖醇等糖醇類等。該等糖類可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0035】** 作為上述高甜味度甜味劑，例如可列舉：阿斯巴甜、乙醯磺胺酸鉀、蔗糖素、紐甜(neotame)、甘草萃取物、甜菊或其酵素處理物等。該等高甜味度甜味劑可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0036】** 作為上述胺基酸系調味料，例如可列舉：L-麩胺酸鈉、DL-丙胺酸、甘胺酸、L-或DL-色胺酸、L-苯丙胺酸、L-或DL-甲硫胺酸、L-離胺酸、L-天冬胺酸、L-天冬胺酸鈉、L-精胺酸等。該等胺基酸系調味料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

**【0037】** 作為上述核酸系調味料，例如可列舉：5'-肌苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、5'-尿苷酸二鈉、5'-胞嘧啶核苷酸二鈉、5'-核糖核苷酸鈣、5'-核糖核苷酸二鈉等。該等核酸系調味料可僅單獨使用一種，亦

能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0038】 作為上述有機酸系調味料，例如可列舉：檸檬酸鈣、檸檬酸三鈉、葡萄糖酸鉀、葡萄糖酸鈉、琥珀酸、琥珀酸一鈉、琥珀酸二鈉、乙酸鈉、DL-酒石酸氫鉀、L-酒石酸氫鉀、DL-酒石酸鈉、L-酒石酸鈉、乳酸鉀、乳酸鈣、乳酸鈉、反丁烯二酸鈉、DL-蘋果酸鈉等。該等有機酸系調味料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。藉由併用兩種以上之有機酸系調味料，兩者之口味協同地增高，故而較佳。

【0039】 作為上述風味原料，例如可列舉：柴魚高湯、海帶高湯、蔬菜萃取物、柴魚萃取物、海帶萃取物、魚貝萃取物、畜肉萃取物、果汁等。該等風味原料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0040】 作為上述鮮味調味料，例如可列舉蛋白水解物、酵母萃取物等。該等鮮味調味料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0041】 作為上述酒類，可列舉：清酒、合成清酒、味淋、蒸餾酒、葡萄酒、甜露酒、紹興酒等。該等酒類可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0042】 作為上述香料，例如可列舉：薑香料、大蒜香料、芥末香料、洋蔥香料、芝麻香料、蔥香料、韭蔥香料、紫蘇香料、山葵香料、檸檬香料等。該等香料可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0043】 作為上述黏度調整劑，例如可列舉：阿拉伯膠、海藻酸、海藻酸鈉、角叉菜膠、刺梧桐樹膠、瓊脂、刺槐豆膠、三仙膠、古亞膠、

結冷膠、纖維素、羅望子膠、塔拉膠、黃耆膠、支鏈澱粉、果膠、甲殼素、殼聚糖、修飾澱粉等。該等黏度調整劑可僅單獨使用一種，亦能夠以任意組合及比率併用兩種以上。

【0044】本發明之乳化液狀調味料中之調味液之pH值較佳為2~5，更佳為2.5~4.5，進而較佳為3~4。若pH值為上述範圍，則於維持食感與提高醱酵感之方面較佳。

【0045】本發明之乳化液狀調味料可用於火鍋用調味料、麵條用調味料、米飯用調味料、小鍋什錦飯用調味料、澆汁用調味料、烤肉用調味料、預加工食品用調味料、豆腐用調味料、炒飯用調味料、天婦羅蓋飯用調味料、餃子用調味料、拌菜用調味料、漢堡用調味料、牛排用調味料、嫩煎用調味料、微波爐用調味料、韓式豆腐火鍋用調味料、炒菜用調味料、燴飯調味料、什錦飯用調味料、韓國泡菜用調味料、油炸食物用調味料、拉麵用調味料、煮燉用調味料、涮涮鍋用調味料、蘸料用調味料、意大利麵用調味料、湯用調味料、沙拉用調味料、三明治用調味料等。本發明之乳化液狀調味料於煮燉蔬菜類之情形時及加熱調理時均強調較佳之醱酵感、熟成感，不會感覺到令人覺得不愉快之獨特之醱酵異味或後味。因此，本發明之乳化液狀調味料作為於加熱調理時添加之加熱調理用調味料、或於加熱調理後淋上而使用之加熱菜肴用調味料較有用，尤佳為用作烤肉用調味料、預加工食品用調味料、意大利麵用調味料、炒飯用調味料、湯用調味料、餃子用調味料。

#### 【0046】 2.添加食材之乳化液狀調味料之製造方法

本發明之添加食材之乳化液狀調味料之製造方法包括下述(a-1)或(a-2)、及(b)之步驟。

(a-1)將香味油或香味油與香味油以外之食用油脂之混合油脂中之任一種油脂添加至水中，進行混合攪拌使之乳化，而獲得油脂乳化液之步驟

(a-2)將香味油以外之食用油脂與香辛料或香辛料萃取物添加至水中，進行混合攪拌使之乳化，而獲得油脂乳化液之步驟

(b)將(a-1)或(a-2)中之任一步驟中所獲得之油脂乳化液、至少包含乳酸與醱酵物之調味液、及食材混合，並於60~100°C下進行加熱處理5~30分鐘之步驟

【0047】 步驟(a-1)或(a-2)之混合攪拌可於乳化劑之存在下進行。步驟(a-1)或(a-2)中所使用之香味油、香味油以外之食用油脂、香辛料或香辛料萃取物、及乳化劑之種類如上所述。於步驟(a-1)中，香味油可單獨使用，但若與香味油以外之食用油脂併用，則於容易進行油脂含量之調整之方面較佳。於併用香味油與香味油以外之食用油脂之情形時，其比率可適當加以調整。步驟(a-2)單獨使用香味油以外之食用油脂作為油脂，於該情形時，藉由與香辛料或香辛料萃取物一併乳化，可使香辛料或香辛料萃取物之香味成分轉移至食用油脂中。乳化可依據通常之水包油型之乳化液狀調味料之製造中所使用之方法，單獨使用均質攪拌機或膠體磨機等乳化裝置或適當組合使用而實施。較佳為於用於乳化之原料之混合攪拌時，視需要進行加熱。

【0048】 步驟(b)之油脂乳化液、至少包含乳酸與醱酵物之調味液、及食材之混合亦可藉由通常之方法而進行，並無特別限定，例如，通常為如下方法：利用均質攪拌機均勻地混合油脂乳化液與調味液而製備混合液，向其中投入食材，進而進行混合。又，混合時之加熱較佳為於60~100°C下進行5~30分鐘。

【0049】藉由上述步驟而獲得之添加食材之乳化液狀調味料係直接、或於供於加熱殺菌或加壓殺菌等殺菌處理後，與一般之液狀調味料同樣地填充至容器中。作為本發明之乳化液狀調味料中所使用之容器，材質或形狀並無特別限定，例如可列舉：塑膠製容器、袋(聚乙烯袋、鋁袋)、PET瓶、鋼罐、鋁罐、瓶容器等。又，本發明之乳化液狀調味料可於填充至容器中後，供於加熱殺菌、或蒸煮殺菌等殺菌處理而製成液狀調味料。

【0050】作為步驟(b)之另一態樣，可藉由如下方法進行：於將食材投入至可密閉之上述容器中後，添加調味液，於使容器密閉後，不攪拌該密閉容器而進行加熱處理。上述加熱處理係藉由將填充食材與調味液並密閉之容器於熱風、熱水、熱水噴淋、或蒸氣等之存在下放置而進行。加熱處理可藉由升溫加熱處理、或恆溫加熱處理而進行。所謂升溫加熱處理係指使溫度上升直至達到特定之溫度，並於達到溫度之時刻結束加熱之方法，所謂恆溫加熱處理係指於加熱至某一定之溫度後，保持為一定之溫度之加熱處理方法。加熱溫度為加熱環境下之溫度，較佳為60~100℃，更佳為65~95℃，進而較佳為70~95℃。加熱處理之時間於升溫加熱處理之情形時係指自60℃達到一定溫度之時間，於恆溫加熱處理之情形時係指自60℃達到一定溫度之時間及保持為一定溫度之時間之合計時間。上述加熱時間只要根據溫度而適當調整即可，較佳為20~120分鐘，更佳為20~100分鐘，進而較佳為30~90分鐘。於上述加熱時間之中，於恆溫加熱處理之情形時，保持為一定溫度之時間較佳為5~110分鐘，更佳為5~90分鐘，進而更佳為10~80分鐘。

#### 實施例

【0051】以下，藉由實施例更具體地說明本發明。但是，本發明並

不限定於該等。

### 【0052】 (試驗例1)乳酸含量、pH值之研究

(1)試驗品之製備(實施例1~4、及比較例1~3)

(1-1)香味油之製備

一面攪拌混合加工大蒜45 g、紅辣椒30 g、芝麻油25 g一面加熱至105℃，其後冷卻至室溫，而獲得香味油(調味液中之香味油含量：4.2質量%、油脂(芝麻油)含量：1.0質量%、香辛料(加工大蒜與紅辣椒)含量：3.2質量%)。

### 【0053】 (1-2)油脂乳化液之製備

以表1所示之調配比率(質量%)，將(1-1)中所獲得之香味油與乳化劑(大豆卵磷脂；糊狀脫脂酸卵磷脂)混合至水(全部組成之一部分)中，於25℃下進行混合攪拌10分鐘，而獲得油脂乳化液。

### 【0054】 (1-3)添加食材之乳化液狀調味料之製備

以表1所示之調配比率(質量%)，將(1-2)中所獲得之油脂乳化液、食鹽、液糖、淡口醬油(食鹽分18%)、大米味噌(食鹽分17%)、釀造醋(酸度15%)、及醱酵乳酸溶解於水中，於25℃下進行加熱混合而製備調味液。將乾燥洋蔥以相對於液狀調味料總量於調味液中膨潤後之含量成為40質量%之方式填充至廣口杯中後，投入上述調味液，並利用鋁製之片材進行密封。利用高溫加熱處理機以蒸氣開始加熱，於95℃下進行加熱處理5分鐘。其後，於冷水中冷卻至室溫，而獲得試驗品之添加食材之乳化液狀調味料。

### 【0055】 (2)乳酸之含量之測定

利用水將試驗品之調味液稀釋10倍，將利用0.45 μm過濾器進行過濾

而成者作為樣品，於下述條件下進行HPLC(High Performance Liquid Chromatography，高效液相層析)分析。

<分析條件>

分析用管柱：陽離子系管柱 Shodex RSpak KC-G

流動相：4 mM 對甲苯磺酸

管柱溫度：50°C

反應液：4 mM 對甲苯磺酸 + 100 μM EDTA(Ethylenediamine Tetraacetic Acid，四乙酸乙二胺)

+ 20 mM Bis-tris(Bis-Tris(hydroxymethyl)aminomethane，二-三羥甲基胺基甲烷)水溶液

流速：0.9 ml/min

檢測器：導電度檢測器分析

分析時間：30分鐘

注入量：50 μL

### 【0056】 (3)官能評價試驗

對(1)中所製備之試驗品之乳化液狀調味料，及對藉由下述方法將該乳化液狀調味料用於肉菜中時之食材，進行「醱酵感之強度」、「醱酵感之較佳程度」、「滋味無窮感」、「洋蔥之美味程度」、「香辛料之風味」之官能評價。作為肉菜之方法，對煎鍋進行預加熱，薄薄地抹上沙拉油後，以中火加熱薄切豬肉約240 g直至帶有燒烤色。繼而，添加試驗品之廣口杯中之調味料240 g，一面以中火加熱5分鐘，一面充分地塗滿於肉上。

【0057】 官能評價係由經訓練之官能檢查員5名，藉由下述評價基準進行。每個評價項目之評價得分之算出係對5名之評價進行加權平均，

並對小數點2位以下進行四捨五入。綜合評價係對各評價項目之評價得分進行加權平均，將作為5分評價之中間得分之3分設為合格分(有效果)，將高於3分之3.5分以上設為有良好之效果者，4分以上係設為有更良好之效果者。

**【0058】** < 醱酵感之強度 >

- 5：可充分地感覺到醱酵感
- 4：可良好地感覺到醱酵感
- 3：可感覺到醱酵感
- 2：不太能感覺到醱酵感
- 1：感覺不到醱酵感

**【0059】** < 醱酵感之較佳程度 >

- 5：醱酵感非常良好
- 4：醱酵感良好
- 3：醱酵感稍良好
- 2：醱酵感不太良好(稍微有不適感)
- 1：醱酵感不良(有不適感)

**【0060】** < 滋味無窮感 >

- 5：可充分地感覺到滋味無窮感
- 4：可良好地感覺到滋味無窮感
- 3：可感覺到滋味無窮感
- 2：不太能感覺到滋味無窮感
- 1：感覺不到滋味無窮感

**【0061】** < 洋蔥之美味程度 >

5：可充分地感覺到洋蔥之味道

4：可良好地感覺到洋蔥之味道

3：可感覺到洋蔥之味道

2：不太能感覺到洋蔥之味道

1：感覺不到洋蔥之味道

**【0062】** <香辛料之風味>

5：可充分地感覺到香辛料之風味

4：可良好地感覺到香辛料之風味

3：可感覺到香辛料之風味

2：不太能感覺到香辛料之風味

1：感覺不到香辛料之風味

**【0063】** (4)試驗結果

將各試驗品之乳酸含量(質量%)及官能評價結果示於表1。又，各試驗品之油脂含量(質量%)亦一併示於表1。

## 【0064】

[表1]

	實施例				比較例		
	1	2	3	4	1	2	3
<原料>(質量%)							
A.香味油與乳化劑(油脂乳化液)							
水	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0
大豆卵磷脂 (糊狀脫脂酸卵磷脂)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
香味油(總量)	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2
(油脂分)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
(香辛料分)	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2
B.其他原料							
食鹽	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
液糖	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3
淡口醬油	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
大米味噌	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3
釀造醋	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
發酵乳酸	0.5	0.3	1.0	2.0	0.0	0.05	5.0
乾燥洋蔥	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
水	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
合計	100	100	100	100	100	100	100
乳酸含量(質量%)	0.35	0.25	0.6	1.1	0.1	0.12	2.6
油脂含量(質量%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
<液狀調味料之官能評價>							
發酵感之強度	4.6	4.0	4.6	4.4	2.0	2.6	4.2
發酵感之較佳程度	4.6	4.2	4.6	3.8	1.8	2.6	1.6
滋味無窮感	4.4	3.6	4.0	3.2	2.2	2.4	1.4
洋蔥之美味程度	4.0	4.0	3.5	3.5	2.8	3.0	1.5
香辛料之風味	3.4	3.4	3.4	3.0	2.6	2.6	1.6
綜合評價	4.2	3.8	4.0	3.6	2.3	2.6	2.1
<調理後之食材之官能評價>							
發酵感之強度	4.4	3.0	4.6	4.4	1.6	2.4	4.8
發酵感之較佳程度	4.4	3.2	4.4	4.0	1.8	2.4	1.8
滋味無窮感	4.2	3.2	4.0	3.8	2.2	2.4	1.8
洋蔥之美味程度	4.2	3.8	4.0	3.4	3.2	3.2	1.8
香辛料之風味	3.6	3.2	3.6	3.0	3.0	3.0	2.0
綜合評價	4.2	3.3	4.1	3.7	2.4	2.7	2.4

【0065】 如表1所示，於含有食材、香味油、乳酸、香辛料、及發酵物之添加食材之乳化液狀調味料中，乳酸含量為0.2~2.0質量%之範圍

內之實施例1~4之液狀調味料於液狀調味料本身及使用其調理而成之菜肴之食材中之任一者中均可充分地感覺到良好之醱酵感，且可充分地感覺到滋味無窮感、洋蔥之美味程度、香辛料之風味。相對於此，乳酸含量不在0.2~2.0質量%之範圍內之比較例1~3之醱酵感不充分而欠佳，且亦無法充分地感覺到滋味無窮感、洋蔥之美味程度與香辛料之風味。

#### 【0066】 (試驗例2)油脂含量之研究

(1)試驗品之製備(實施例5~10、及比較例4~5)

(1-1)香味油之製備

以與試驗例1同樣之方式製備香味油。

#### 【0067】 (1-2)油脂乳化液之製備

以表2所示之調配比率(質量%)，將(1-1)中所獲得之香味油、菜籽油、乳化劑(大豆卵磷脂)混合至水(全部組成之一部分)中，而與試驗例1同樣地獲得實施例5~10及比較例5之油脂乳化液。

#### 【0068】 (1-3)添加食材之乳化液狀調味料之製備

以表2所示之調配比率(質量%)，將(1-2)中所獲得之油脂乳化液(比較例4未使用油脂，僅使用香辛料)、食鹽、液糖、淡口醬油(食鹽分18%)、大米味噌(食鹽分17%)、釀造醋(酸度15%)、及醱酵乳酸混合至水中而製備調味液。將乾燥洋蔥以相對於液狀調味料總量於調味液中膨潤後之含量成為40質量%之方式填充至廣口杯中後，投入上述調味液，並利用鋁製之片材進行密封。利用高溫加熱處理機以蒸氣開始加熱，於95℃下進行加熱處理5分鐘。其後，於冷水中冷卻至室溫，而獲得試驗品之添加食材之乳化液狀調味料。

#### 【0069】 (2)分析試驗

對(1)中所製備之試驗品，藉由與試驗例1同樣之方法分析乳酸含量。

**【0070】 (3)官能評價試驗**

對(1)中所製備之試驗品，藉由與試驗例1同樣之方法進行官能評價。

**【0071】 (4)試驗結果**

將各試驗品之乳酸含量(質量%)及官能評價結果示於表2。又，各試驗品之油脂含量(質量%)亦一併示於表2。

## 【0072】

[表2]

	實施例						比較例	
	5	6	7	8	9	10	4	5
<原料>(質量%)								
A-1.香味油與乳化劑(油脂乳化液)								
水	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	-	30.0
大豆卵磷脂 (糊狀脫脂酸卵磷脂)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	1.0
香味油(總量)	1.0	2.1	4.2	8.4	2.1	-	-	4.2
(油脂分)	0.25	0.5	1.0	2.0	0.5	-	-	1.0
(香辛料分)	0.75	1.6	3.2	6.4	1.6	-	-	3.2
A-2.香味油以外之食用油脂與香辛料								
菜籽油	-	-	-	-	3.0	1.0	-	19.0
加工大蒜	-	-	-	-	-	2.0	2.0	-
紅辣椒	-	-	-	-	-	1.2	1.2	-
B.其他原料								
食鹽	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
液糖	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3
淡口醬油	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
大米味噌	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3
釀造醋	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
醱酵乳酸	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
乾燥洋蔥	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
水	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量	適量
合計	100	100	100	100	100	100	100	100
乳酸含量(質量%)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
油脂含量(質量%)	0.25	0.5	1.0	2.0	3.5	1.0	0	20.0
<液狀調味料之官能評價>								
醱酵感之強度	4.0	4.4	4.4	4.6	4.0	2.8	2.2	3.0
醱酵感之較佳程度	4.0	4.4	4.4	4.0	4.3	2.8	2.0	2.8
滋味無窮感	3.8	4.0	4.2	4.4	4.0	3.0	2.0	3.3
洋蔥之美味程度	3.4	4.4	3.8	3.6	3.75	3.2	3.0	2.3
香辛料之風味	3.4	4.0	4.0	3.8	4.0	3.4	3.2	2.5
綜合評價	3.7	4.2	4.2	4.1	4.0	3.0	2.5	2.8
<調理後之食材之官能評價>								
醱酵感之強度	4.0	4.6	4.6	4.6	3.0	3.2	2.0	2.0
醱酵感之較佳程度	4.2	4.6	4.2	3.6	3.3	3.2	2.4	2.0
滋味無窮感	3.8	4.4	4.6	4.2	4.0	3.2	2.2	3.5
洋蔥之美味程度	4.2	4.4	4.0	3.6	3.8	4.0	3.6	2.0
香辛料之風味	3.6	4.0	4.0	3.8	4.0	3.8	3.0	2.3
綜合評價	4.0	4.4	4.3	4.0	3.5	3.5	2.6	2.4

【0073】如表2所示，於含有食材、香味油或香味油與香味油以外之食用油脂之混合油脂、乳酸、香辛料、及醱酵物之添加食材之乳化液狀調味料中，油脂含量在0.2~10質量%之範圍內之實施例5~10之乳化液狀調味料於液狀調味料本身及使用其調理而成之菜肴之食材中之任一者中均可充分地感覺到良好之醱酵感，且滋味無窮感、洋蔥之美味程度、香辛料之風味作為綜合評價而可充分地感覺到。相對於此，油脂含量不為0.2~10質量%之範圍內之比較例4~5之醱酵感不充分而欠佳，亦無法充分地感覺到滋味無窮感、洋蔥之美味程度與香辛料之風味。

【0074】(試驗例3)乳化劑之種類、乳化之有無之研究

(1)試驗品之製備(實施例11~15)

(1-1)香味油之製備

以與試驗例1同樣之方式製備香味油。

【0075】(1-2)油脂乳化液之製備

以表3所示之調配比率(質量%)，將(1-1)中所獲得之香味油、乳化劑(大豆卵磷脂、蛋黃卵磷脂)混合至水(全部組成之一部分)中，以與試驗例1同樣之方式獲得實施例11~14之油脂乳化液。又，以表3所示之調配比率(質量%)，將香味油混合至水(全部組成之一部分)中，並利用TK均質攪拌機(東機產業公司製造(現PRIMIX))，於10,000 rpm、25°C下進行混合攪拌1分鐘，而獲得實施例15之油脂乳化液。

【0076】(1-3)添加食材之乳化液狀調味料之製備

以表3所示之調配比率(質量%)，將(1-2)中所獲得之油脂乳化液、食鹽、液糖、淡口醬油(食鹽分18%)、大米味噌(食鹽分17%)、釀造醋(酸度15%)、及醱酵乳酸混合至水中而製備調味液。將乾燥洋蔥以相對於液狀

調味料總量於調味液中膨潤後之含量成為40質量%之方式填充至廣口杯中後，投入上述調味液，並利用鋁製之片材進行密封。利用高溫加熱處理機以蒸氣開始加熱，於95℃下進行加熱處理5分鐘。其後，於冷水中冷卻至室溫，而獲得試驗品之添加食材之乳化液狀調味料。

**【0077】 (2)分析試驗**

對(1)中所製備之試驗品，藉由與試驗例1同樣之方法分析乳酸含量。

**【0078】 (3)官能評價試驗**

對(1)中所製備之試驗品，藉由與試驗例1同樣之方法進行官能評價。

**【0079】 (4)試驗結果**

將各試驗品之乳酸含量(質量%)、及官能評價結果示於表3。又，各試驗品之油脂含量(質量%)亦一併示於表3。

## 【0080】

[表3]

	實施例				
	11	12	13	14	15
<原料>(質量%)					
A.香味油與乳化劑(油脂乳化液)					
水	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0
大豆卵磷脂	0.05	0.1	-	1.0	-
蛋黃卵磷脂	-	-	0.1	-	-
香味油(總量)	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2
(油脂分)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
(香辛料分)	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2
B.其他原料					
食鹽	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
液糖	9.3	9.3	9.3	9.3	9.3
淡口醬油	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
大米味噌	4.3	4.3	4.3	4.3	4.3
釀造醋	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
醱酵乳酸	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
乾燥洋蔥	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
水	適量	適量	適量	適量	適量
合計	100	100	100	100	100
乳酸含量(質量%)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
油脂含量(質量%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
<液狀調味料之官能評價結果>					
醱酵感之強度	3.0	4.3	4.3	3.8	4.0
醱酵感之較佳程度	3.0	4.0	4.3	3.3	4.0
滋味無窮感	3.0	4.3	4.3	3.3	3.3
洋蔥之美味程度	2.8	4.0	3.8	2.5	2.8
香辛料之風味	3.3	4.0	3.8	2.3	2.8
綜合評價	3.0	4.1	4.1	3.0	3.4
<調理後之食材之官能評價結果>					
醱酵感之強度	3.8	4.3	4.3	4.0	3.5
醱酵感之較佳程度	3.5	4.0	4.0	3.5	3.8
滋味無窮感	4.3	4.3	4.3	4.0	3.0
洋蔥之美味程度	3.8	4.0	4.0	3.3	4.0
香辛料之風味	3.8	4.0	4.0	3.0	3.5
綜合評價	3.8	4.1	4.1	3.6	3.6

【0081】 如表3所示，於含有食材、香味油、乳酸、香辛料、及醱酵物之添加食材之乳化液狀調味料中，油脂含量與乳酸含量在特定之範圍

之實施例11~14之乳化液狀調味料與乳化劑之種類、有無無關，於液狀調味料本身及使用其調理而成之菜肴之食材中之任一者中均可充分地感覺到良好之醱酵感，且滋味無窮感、洋蔥之美味程度、香辛料之風味作為綜合評價而可充分地感覺到。又，不使用乳化劑而以機械方式使香味油乳化而成之實施例15之液狀調味料亦於液狀調味料本身及使用其調理而成之菜肴之食材中之任一者中均可充分地感覺到良好之醱酵感，且滋味無窮感、洋蔥之美味程度、香辛料之風味作為綜合評價而可充分地感覺到。

[產業上之可利用性]

**【0082】** 本發明係含有增強了醱酵感與鮮味之食材之添加食材之乳化液狀調味料，可於可簡便地用於加熱調理等之乳化液狀調味料之製造領域中加以利用。

**【0083】** 將本說明書中所引用之所有刊物、專利及專利申請直接作為參考而編入至本說明書中。

## 【發明申請專利範圍】

### 【第1項】

一種添加食材之乳化液狀調味料，其係含有(A)乾燥蔬菜食材、(B)香味油或香味油與香味油以外之食用油脂之混合油脂中之任一種油脂、(C)乳酸、(D)香辛料或香辛料萃取物、及(E)醱酵物之添加食材之乳化液狀調味料，且

該添加食材之乳化液狀調味料中之乳酸之含量為0.2~2.0質量%，油脂之含量為0.2~10質量%。

### 【第2項】

如請求項1之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料進而含有乳化劑。

### 【第3項】

如請求項1或2之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述香辛料係選自辣椒、生薑、大蒜、芥末、甜辣椒中之至少1種。

### 【第4項】

如請求項1或2之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述醱酵物為植物醱酵物或乳醱酵物。

### 【第5項】

如請求項2之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述乳化劑係選自蛋黃、蛋黃卵磷脂、大豆卵磷脂、及澱粉分解物中之至少1種。

### 【第6項】

如請求項1或2之添加食材之乳化液狀調味料，其中上述添加食材之乳化液狀調味料為加熱調理用。

**【第7項】**

一種製造如請求項1至6中任一項之添加食材之乳化液狀調味料之方法，其包括下述(a-1)、及(b)之步驟：

(a-1)將香味油或香味油與香味油以外之食用油脂之混合油脂中之任一種油脂添加至水中，進行混合攪拌使之乳化，而獲得油脂乳化液之步驟；

(b)將(a-1)之步驟中所獲得之油脂乳化液、至少包含乳酸與醱酵物之調味液、及乾燥蔬菜食材混合，並於60~100°C下進行加熱處理5~30分鐘之步驟。

**【第8項】**

如請求項7之方法，其中於乳化劑之存在下進行上述混合攪拌。

**【第9項】**

一種加熱調理食品之調理方法，其使用如請求項1至6中任一項之添加食材之乳化液狀調味料。