

(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2010-22208

(P2010-22208A)

(43) 公開日 平成22年2月4日 (2010. 2. 4)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/24 (2006.01)	A 2 3 L 1/24 A	4 B O 4 7

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2008-183592 (P2008-183592)	(71) 出願人	000000918
(22) 出願日	平成20年7月15日 (2008. 7. 15)		花王株式会社
			東京都中央区日本橋茅場町 1 丁目 1 4 番 1
			〇号
		(74) 代理人	110000084
			特許業務法人アルガ特許事務所
		(74) 代理人	100068700
			弁理士 有賀 三幸
		(74) 代理人	100077562
			弁理士 高野 登志雄
		(74) 代理人	100096736
			弁理士 中嶋 俊夫
		(74) 代理人	100117156
			弁理士 村田 正樹

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 しそ風味食品

(57) 【要約】

【課題】しそ加工品を用いつつ、しその自然でみずみずしいフレッシュな清涼感が活かされた食品の提供。

【解決手段】しそ加工品とその0.02～2質量倍のバジル加工品とを含有するしそ風味食品。

【選択図】なし

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

しそ加工品とその 0.02 ~ 2 質量倍のバジル加工品とを含有するしそ風味食品。

【請求項 2】

しそ加工品が、しその乾燥物若しくは乾燥粉碎物又はしそオイルである請求項 1 記載のしそ風味食品。

【請求項 3】

しそ加工品が、青じそを加工したものである請求項 1 又は 2 記載のしそ風味食品。

【請求項 4】

バジル加工品が、バジルの乾燥物、乾燥粉碎物、抽出物及び水蒸気蒸留物から選択される 1 種又は 2 種以上である請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項記載のしそ風味食品。 10

【請求項 5】

食品が酸性液状食品である請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項記載のしそ風味食品。

【請求項 6】

酸性液状食品がドレッシングである請求項 5 記載のしそ風味食品。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、しその独特な風味が活かされた食品に関する。

【背景技術】

20

【0002】

しそは、その独特な風味を活かす食材として調味料、飲料などの加工食品に利用されている。しかしながら、加工食品の製造工程中又は保存中にしそ本来の香気が損失してしまい、風味が弱くなってしまう。また、加工食品の製造においては、素材の管理上及び配合のし易さの点等から、しそは加工品としたものを用いるのが通常である。しそを加工する際には加熱乾燥等するために、しそのフレッシュな風味が弱くなってしまうという課題がある。

そこで、加工食品におけるしその風味を活かすためにしそフレーバーを併用したり、特別な条件で抽出したしそエキスをを用いたりするなどの工夫がなされている。また、しそ以外の素材を添加する方法などが提案されている。 30

例えば、しそを細断後直ちに -19 ~ 5 の低温にてアルコール性溶媒で抽出し、次いで溶媒を留去するしそエキスの製造方法（特許文献 1）；しそ抽出物とユーカリ抽出物とを含有する飲食品（特許文献 2）が挙げられる。

【特許文献 1】特開 2004 - 97108 号公報

【特許文献 2】特開 2005 - 102635 号公報

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0003】**

しかし、本発明者が検討したところ、前記従来技術によればしその苦味や渋味を低減させることはできるものの、しそ本来のみずみずしいフレッシュな香気を感じられるものではなかった。 40

従って、本発明の目的は、しそ加工品を用いつつ、しその自然のみずみずしいフレッシュな清涼感が活かされた食品を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0004】**

本発明者は、しそ加工品を用いてしそのフレッシュな清涼感を付与する方法を種々検討した結果、しそ加工品に特定量のバジル加工品を組み合わせることで、フレッシュな清涼感を付与でき、しそ風味、特に青じそ風味をより一層引き立たせることができることを見出した。

【0005】

50

すなわち、本発明は、しそ加工品とその 0.02 ~ 2 質量倍のバジル加工品とを含有するしそ風味食品を提供するものである。

【発明の効果】

【0006】

本発明によれば、しそ加工品を用いつつ、しその自然でみずみずしいフレッシュな清涼感としそ独特な風味が活かされた食品を提供することができる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0007】

本発明に用いられるしそ加工品は、シソ科シソ属のしそを加工したものである。しその種類としては、特に限定されず、例えば赤じそ、青じそ、ちりめんじそ、かためんじそ、エゴマなどが挙げられる。これらのうち、風味の点から青じそが好ましい。しそ加工品としては、例えば生の葉を加熱等して乾燥させた乾燥物、さらに適当な大きさに粉碎した乾燥粉碎物、又はしそオイルなどが挙げられる。このうち、食品中の存在感、風味の発現の点から乾燥粉碎物を用いるのが好ましい。しそオイルは、オイル 100 質量部に対してしそ乾燥物 10 ~ 40 質量部をオイル中に添加して浸漬、又はしそ乾燥物をオイル中で粉碎後、ろ過するか又はろ過せずに 75 ~ 80 に加熱することにより得られる。しそオイルの製造に用いるオイルとしては、例えば菜種油、オリーブ油、大豆油などの食用植物油が挙げられる。

10

【0008】

また、本発明に用いられるバジル加工品は、シソ科メボウキ属のバジルを加工したものである。バジルの種類としては、特に限定されない。

20

【0009】

本発明において、バジル加工品の加工方法は特に限定されず、例えば生のバジルを加熱する処理、乾燥する処理、乾燥後に粉末化する処理、水蒸気蒸留する処理、或いは溶剤で抽出する処理などが挙げられる。バジルより水蒸気蒸留、抽出する部位は、特に限定されず、バジルの根、茎、葉など何れの部位も使用することができるが、風味の点から葉を用いるのが好ましい。

バジル加工品としては、例えば乾燥物、乾燥粉碎物、抽出物又は水蒸気蒸留物などが挙げられ、これらは単独で又は 2 種以上を混合して用いることができる。このうち、葉臭を感じずフレッシュさを付与できる点から、バジル乾燥物又は乾燥粉碎物を用いるのが好ましい。

30

なお、しそ又はバジル加工品として乾燥粉碎物を用いる場合は、80 質量%以上が粒径 0.1 ~ 7 mm、さらには 0.5 ~ 5 mm、特に 0.5 ~ 3.5 mm のものとするのが風味、外観の点で好ましい。ここで、粒径は、篩等で測定した結果で表されるものをいう。

【0010】

しそ又はバジルの乾燥物は、例えば 70 ~ 90 程度で、乾燥減量が初期の 10 質量%以下になるまで乾燥させる常圧加熱方法により得ることができる。

【0011】

バジルの抽出物としては、バジルを常温又は加温下にて抽出することにより得られる溶剤抽出液、その希釈液、その濃縮液、その乾燥末又はペースト状などが挙げられる。具体的には、バジルオイル、オレオレジンなどが挙げられる。

40

抽出方法は、浸漬、煎出、浸出、還流抽出、超臨界抽出、超音波抽出、マイクロ波抽出等のいずれでもよい。抽出は、例えば生のバジル 1 質量部に対して 1 ~ 50 質量部の溶剤を用い、室温 (25) ~ 100 で数秒 ~ 数週間浸漬又は加熱還流するのが好ましい。抽出後、抽出液からろ過などにより固形物を分離除去してもよく、そのまま固形物を残しても良い。また、溶剤を用いた場合には通常除去するが、溶剤としてオイルを用いた場合にはこれを除去しなくてもよい。

例えば、バジルオイルは、オイル 100 質量部に対してバジルの葉を 10 ~ 40 質量部オイル中に添加して浸漬、又はオイル中で粉碎後、ろ過するか又はろ過せずに 75 ~ 80

50

程度まで加熱することで得られる。また、オレオレジンとは、溶剤 100 質量部に対してバジルの葉を 10 ~ 40 質量部溶剤中に添加して浸漬、又は溶剤中で粉碎後、固形物をろ過した後、溶剤を除去して得られる。

【0012】

抽出に用いる溶剤としては、極性溶剤又は非極性溶剤のいずれをも使用することができ、これらを混合して使用してもよい。極性溶剤又は非極性溶剤としては、例えば水、アルコール類、ケトン類、エステル類、鎖状及び環状エーテル、ポリエーテル類、炭化水素類、芳香族炭化水素類、ピリジン類、超臨界二酸化炭素及び油脂、ワックス、その他のオイルなどが挙げられる。

【0013】

ここで、アルコール類としては、例えばメタノール、エタノール、イソプロパノールなどが挙げられ；ケトン類としては、例えばアセトン、メチルエチルケトンなどが挙げられ；エステル類としては、例えば酢酸メチル、酢酸エチルなどが挙げられ；鎖状及び環状エーテルとしては、例えばテトラヒドロフラン、ジエチルエーテルなどが挙げられ；ポリエーテル類としては、例えばポリエチレングリコールなどが挙げられ；炭化水素類としては、例えばヘキサン、シクロヘキサン、石油エーテルなどが挙げられる。

また、オイルとしては、例えば菜種油、オリーブ油、大豆油などの食用植物油が挙げられる。

【0014】

バジルの水蒸気蒸留物は、植物を常法に従って水蒸気蒸留することにより得られる。

【0015】

本発明において、バジルより水蒸気蒸留、抽出する際は、バジルをそのまま、あるいは必要に応じて乾燥、剪断、粉碎、粉末化などの前処理を行った後抽出してもよく、溶剤中で剪断、粉碎、粉末化などしてもよい。

【0016】

本発明に用いられるしそ又はバジル加工品は、食品上許容し得る規格に適合し本発明の効果を発揮するものであれば粗精製物であってもよく、さらに得られた粗精製物を公知の分離精製方法を適宜組み合わせるこれらの純度を高めてもよい。精製手段としては、有機溶剤沈殿、遠心分離、限界濾過膜、高速液体クロマトグラフやカラムクロマトグラフ等が挙げられる。

【0017】

本発明において、しそ加工品として乾燥物又は乾燥粉碎物を用いる場合は、食品中にしそ風味が発現する程度含有させればよく、食品によって相違し、その含有量は特に制限されないが、しそ加工品として通常 0.01 ~ 20 質量%であり、さらに 0.1 ~ 15 質量%、特に 0.2 ~ 5 質量%が好ましい。また、しそ加工品としてしそオイルを用いる場合も、同様にしそ風味が発現する程度含有させればよく、食品によってそれぞれ相違するため、その含有量は特に制限されないが、しそ加工品として通常 0.01 ~ 20 質量%であり、さらに 0.1 ~ 20 質量%、特に 2 ~ 20 質量%が好ましい。一方、バジル加工品は、しそ加工品の 0.02 ~ 2 質量倍含有させるのが、フレッシュな清涼感を有し、かつバジルの葉臭を感じない点から好ましい。

【0018】

バジル加工品としてバジルの乾燥物又は乾燥粉碎物を用いる場合で、しそ加工品に乾燥物又は乾燥粉碎物を用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の 0.03 ~ 2 質量倍、さらに 0.5 ~ 1 質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量（乾燥質量換算、以下同じ）は 0.1 ~ 5 質量%程度が好ましい。また、バジル加工品にバジルの乾燥物又は乾燥粉碎物を用いる場合で、しそ加工品にしそオイルを用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の 0.2 ~ 2 質量倍、さらに 0.5 ~ 2 質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は、1 ~ 20 質量%が好ましい。

バジル加工品としてバジルオイルを用いる場合で、しそ加工品に乾燥物又は乾燥粉碎物を用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の 0.02 ~ 0.5 質量倍用いるのが好まし

10

20

30

40

50

い。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.01~0.5質量%程度が好ましい。また、バジル加工品としてバジルオイルを用いる場合で、しそ加工品にしそオイルを用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の0.1~1質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.04~2質量%程度が好ましい。さらに、バジル加工品としてバジルのオレオレジンを用いる場合で、しそ加工品に乾燥物又は乾燥粉砕物を用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の0.02~0.1質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.01~3質量%程度が好ましい。また、バジル加工品としてバジルのオレオレジンを用いる場合で、しそ加工品にしそオイルを用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の0.02~0.2質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.5~10質量%程度が好ましい。

10

バジル加工品としてバジルの水蒸気蒸留物である精油を用いる場合で、しそ加工品に乾燥物又は乾燥粉砕物を用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の0.02~0.1質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.1~2.5質量%程度が好ましい。また、バジル加工品にバジルの水蒸気蒸留物である精油を用いる場合で、しそ加工品にしそオイルを用いる場合は、バジル加工品をしそ加工品の0.02~0.2質量倍用いるのが好ましい。この時バジル加工品の食品中における含有量は0.5~10質量%程度が好ましい。

【0019】

なお、バジル加工品におけるバジルの乾燥質量は、それぞれの加工品が乾燥物又は乾燥粉砕物である場合には、当該加工品そのものの質量をいう。また、それぞれの加工品が抽出物又は水蒸気蒸留物の場合には、当該加工品を製造する際に用いたバジルの原料の乾燥質量をいい、使用した加工品の質量から換算して求める。

20

【0020】

本発明において、しそ風味食品には、上記しそ加工品、バジル加工品の他に、必要に応じて野菜類、果実類、魚介類、肉類、穀類、卵類、食用油、食酢、無機塩、糖類、甘味料、調味料、香辛料、乳化剤、保存料、安定剤、防腐剤、酸化防止剤、増粘剤着色料、香料、水など食品に使用可能な各種添加物を適宜配合してもよい。

【0021】

本発明のしそ風味食品としては、特に制限されず、ドレッシング、タレ、つゆ、ソースなどのソース類、カレー、シチュー、スープ、飲料、ゲル状食品などが挙げられる。これらのうち、クエン酸、リンゴ酸、乳酸、酢酸等の有機酸、又はリン酸、塩酸等の酸などを配合することで酸性とした酸性液状食品が好ましく、特にドレッシング、ソースなどのソース類が好ましい。ドレッシングは、食用油脂の状態あるいは有無により、分離タイプ、乳化タイプ、ノンオイルタイプに分けられる。

30

【実施例】

【0022】

下記表1に示す配合表に従って、全ての原料を混合し、湯浴中で80℃にて10分加熱後、冷却してノンオイルドレッシングを得た。しそ加工品は、青じその乾燥粉砕物を用いた。実施例5及び比較例2及び4は、サラダ油（日清オイリオ社製）およびバジルオイル（バジル入り）以外の全ての原料を混合し、湯浴中で80℃にて10分加熱後冷却し、次いでサラダ油およびバジルオイルを積層して分離液状ドレッシングとした。なお、表1中のバジルオイルは、生の葉とサラダ油（日清オイリオグループ（株））を20：80の割合でミキサーにかけた後、加熱し、75℃に達したところで加熱を止め、冷却することで得た。

40

また、バジルの水蒸気蒸留物は水蒸気蒸留装置にバジル生葉を50g詰め、蒸留後冷却トラップ内に回収されたもの（0.5g）を用いた。

また、バジルのオレオレジンは100mlのエタノール中に20gのバジル生葉を粉砕した後、ろ紙にて固形物を除去した後、エバポレーターにてエタノールを除去したもの（0.4g）を用いた。

50

【 0 0 2 3 】

[風味評価]

専門パネル 6 名がそれぞれサラダ 2 0 g にドレッシングを 8 g かけて食し、フレッシュな清涼感、しそ風味強度、バジルの薬臭について次の評価基準に基づいて評価した。評点の平均点をそれぞれ評価とした。結果を表 1 に示す。

< 評点 評価内容 >

- | | |
|---|------|
| 5 | 強い |
| 4 | やや強い |
| 3 | 普通 |
| 2 | やや弱い |
| 1 | 弱い |

10

【 0 0 2 4 】

【表 1】

	実施例										比較例			
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4			
原料(%)														
しその乾燥粉砕物 (0.5～5mmが80質量%以上) ¹⁾	4	2	0.4	3	4	4	4	4	4	0.4	0.4			
バジルの乾燥粉砕物 (0.5～5mmが80質量%以上) ²⁾	2	0.1	0.6	1.5				0.05		1				
バジルオイル					0.2				0.05		1			
バジルの水蒸気蒸留物						0.1								
バジルのオレオレジン							0.1							
液糖 ³⁾	20	20	20	15	15	20	20	20	15	20	15			
砂糖	3	3	3	2.25	2.25	3	3	3	2.25	3	2.25			
醤油	10	10	10	7.5	7.5	10	10	10	7.5	10	7.5			
りんご酢(酢酸酸度10%)	10	10	10	7.5	7.5	10	10	10	7.5	10	7.5			
塩	3	3	3	2.25	2.25	3	3	3	2.25	3	2.25			
玉葱エキス ⁴⁾	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.4	0.5	0.4			
チキンエキス ⁵⁾	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05	0.04	0.05	0.04			
キサンタン	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05	0.04	0.05	0.04			
水	47.4	51.3	52.4	35.52	35.82	49.3	49.3	49.35	35.97	52	38.62			
サラダ油	0	0	0	25	25	0	0	0	25	0	25			
しそ加工品に対する バジル加工品の質量比	0.5	0.05	1.5	0.5	0.05	0.025	0.025	0.0125	0.0125	2.5	2.5			
食品中バジル乾燥質量換算%	2	0.1	0.6	1.5	0.04	0.5	1	0.05	0.01	1	0.2			
しそのフレッシュな清涼感	5	3.8	4	4.5	4	4	4	1	1	2	2			
しそ風味強度	5	4	3	4	4	4	4	3	2.5	2	1.5			
バジルの薬臭	1	1	1	1	2	2	2	1	2	4	5			

1) エルム食品株式会社製

2) エルム食品株式会社製

3) サンエイ糖化株式会社

4) 日研フード株式会社製

5) 池田糖化株式会社製

マルチトール

【0025】

表1の結果から明らかなように、しそ加工品に加え、バジル加工品を特定量添加することで、フレッシュな清涼感が付与され、しそ風味をエンハンスすることが確認された。

フロントページの続き

(74)代理人 100111028

弁理士 山本 博人

(72)発明者 武田 葉子

東京都墨田区文花 2 - 1 - 3 花王株式会社研究所

(72)発明者 石塚 信輝

東京都墨田区文花 2 - 1 - 3 花王株式会社研究所

F ターム(参考) 4B047 LB09 LE01 LE02 LE04 LF01 LG37 LP01 LP02 LP07 LP08