

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3143665号
(U3143665)

(45) 発行日 平成20年7月31日(2008.7.31)

(24) 登録日 平成20年7月9日(2008.7.9)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 L 1/317 (2006.01) A 2 3 L 1/317 A

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2008-3285 (U2008-3285)
(22) 出願日 平成20年5月21日(2008.5.21)(73) 実用新案権者 502265792
銀河フーズ株式会社
岩手県花巻市南川原町191番地
(74) 代理人 110000512
特許業務法人山田特許事務所
(72) 考案者 安藤 繁
岩手県花巻市南川原町191番地 銀河フーズ株式会社内
(72) 考案者 小原 圭司
岩手県花巻市南川原町191番地 銀河フーズ株式会社内
(72) 考案者 平澤 勝利
岩手県花巻市南川原町191番地 銀河フーズ株式会社内

最終頁に続く

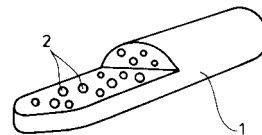
(54) 【考案の名称】 ドライソーセージ及びセミドライソーセージ

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】ソフトな食感を有し、風味豊かなドライソーセージ及びセミドライソーセージを提供する。

【解決手段】ソーセージ本体1と、ソーセージ本体1の内部に分散して配置される果実体2とを備えることにより、果実風味豊かなものにし、またソフトな食感を有することができる。ソーセージ本体1は、通常のソーセージの製造に用いる牛肉、豚肉、鶏肉等の一種または数種類の原料肉から製造され、果実体2は半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものであることが好ましい。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

ソーセージ本体と、該ソーセージ本体の内部に分散して配置される果実体とを備えたことを特徴とするドライソーセージ。

【請求項 2】

果実体は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものである請求項 1 に記載のドライソーセージ。

【請求項 3】

ソーセージ本体と、該ソーセージ本体の内部に分散して配置される果実体とを備えたことを特徴とするセミドライソーセージ。

【請求項 4】

果実体は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものである請求項 3 に記載のセミドライソーセージ。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、乾燥処理されたドライソーセージ及びセミドライソーセージに関するものである。

【背景技術】**【0002】**

ソーセージの種類には、通常ソーセージを乾燥処理して水分活性を 0.87 未満にしたドライソーセージや、水分活性を 0.95 未満にしたセミドライソーセージがあり、ドライソーセージは常温でも保存、販売できるようにしており、セミドライソーセージは、水分活性を高めてソフトな食感を有するようにしている。またドライソーセージやセミドライソーセージは、豚脂、牛脂等の固形脂を混合してソフトに仕上げるように製造されている。

【0003】

更にソーセージの種類の中には、ソーセージに黒大豆、ピーマン、チーズ等を入れて通常のソーセージと異なる風味や食感を出すようにしたものがある（例えば特許文献 1～3 参照）。

【特許文献 1】特開平 7 - 123950 号公報**【特許文献 2】実開昭 64 - 32095 号公報****【特許文献 3】実開平 5 - 67288 号公報****【考案の開示】****【考案が解決しようとする課題】****【0004】**

しかしながら、ドライソーセージは、水分が少ないために、食感が硬く、歯が悪い人には食べにくいという問題があり、セミドライソーセージは常温での保存性が悪く、冷蔵販売を要するため、流通等の販売チャネルや販売場所が限定されてしまうという欠点がある。また固形脂を混合してソフトに仕上げたドライソーセージやセミドライソーセージは、経時変化により酸化臭や表面に脂肪が溶け出すという欠点がある。更にソーセージ本体に、黒大豆、ピーマン、チーズの中種を入れ、乾燥工程によりドライソーセージ、セミドライソーセージにした場合には中種自体も硬くなり、中種に違和感を生じると共に、全体の食感が硬くなり、歯ざわり、風味が悪くなるという問題があった。

【0005】

本考案は、上述の実情に鑑み、ソフトな食感を有し、風味豊かなドライソーセージ及びセミドライソーセージを提供することを目的とするものである。

【課題を解決するための手段】**【0006】**

本考案は、ソーセージ本体と、該ソーセージ本体の内部に分散して配置される果実体と

10

20

30

40

50

を備えたことを特徴とするドライソーセージにかかるものである。

【0007】

本考案のドライソーセージにおいて、果実体は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものであることが好ましい。

【0008】

本考案は、ソーセージ本体と、該ソーセージ本体の内部に分散して配置される果実体とを備えたことを特徴とするセミドライソーセージにかかるものである。

【0009】

本考案のセミドライソーセージにおいて、果実体は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものであることが好ましい。

【0010】

このようなドライソーセージ及びセミドライソーセージを食した際には、ソーセージ本体に分散する果実体によりソーセージ本体と果実体を渾然一体と食することができる。

【考案の効果】

【0011】

以上説明したように、本考案のドライソーセージ及びセミドライソーセージによれば、ソーセージ本体の内部に果実体を分散して配置するので、水分活性が少ない状態でソフトな食感を有し、常温での保存性を高めることができる。また固形脂を混合したドライソーセージやセミドライソーセージのような経時変化により酸化臭や表面に脂肪が溶け出すという欠点を防止することができる。更にソーセージ本体に分散して配置される果実体は、乾燥工程の際に、硬くなることを低減するので、黒大豆等の中種に比べて違和感を生じることや、全体の食感の硬さ、歯ざわり、風味が悪くなることを防止できるという優れた効果を奏し得る。

【考案を実施するための最良の形態】

【0012】

以下本考案の実施の形態を図面に基いて説明する。図1は本考案を実施する形態例を示すものである。

【0013】

本形態例のドライソーセージ及びセミドライソーセージは、ソーセージ本体1に果実体2を分散して配置するようにケーシング詰めや腸詰めされたものである。

【0014】

ソーセージ本体1は、通常のソーセージの製造に用いる牛肉、豚肉、鶏肉等の一種または数種類の原料肉から製造されるものである。

【0015】

果実体2は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されるものであり、果実体2は、ナシ、リンゴ等の仁果類、アンズ、ウメ、サクランボ等の核果類、クリ、アーモンド等の殻果類、オレンジ、カボス、グレープフルーツ、スダチ、ミカン、ユズ、ライム、レモン等の柑橘類、ビワ等の常緑性果樹、ドリアン、パイナップル、バナナ、パパイア、マンゴー、マンゴスチン等の熱帯果樹、カキ、キイチゴ、キウイフルーツ、グミ、クランベリー、コケモモ、ザクロ、ブドウ、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー、松の実、クコの実等のその他の類、イチゴ、メロン等の野菜に分類される果実類から少なくとも1つ以上選択されるものであるが、半乾燥果実、乾燥果実にし得るものならば特に制限されるものではない。

【0016】

このようなドライソーセージ及びセミドライソーセージを製造する際には、ソーセージ本体1のベースを製造する工程と、果実体2を準備する工程と、ソーセージ本体1の内部に果実体2を配する工程と、乾燥処理する工程とを備えている。

【0017】

ソーセージ本体1のベースを製造する工程では、豚肉、牛肉、鶏肉等の一種または数種の原料肉に対して小骨等の除去や筋引きを行い、カットやチョッピング処理で2~10m

10

20

30

40

50

mの大きさにし、更に処理肉の全体に、ミキサーにより混合した食塩、発色剤等をまぶし、処理肉を冷蔵庫で1夜から数日間塩漬する。その後、塩漬した処理肉に調味料、香辛料、リン酸塩、pH調整剤等を添加し、カッティングまたはミキシングにより練り肉としてソーセージ本体1のベースを製造する。なお、食肉や畜肉類は、塩漬等の処理により結着性、弾力性に差異が生じるため、調味料や添加物の量やカッティング等の処理を調整して嗜好性に合わせて作ることが好ましい。

【0018】

果実体2を準備する工程では、ブドウ、ラズベリー、ブルーベリー、リンゴ等の生果実や、糖液、アルコール、乳蛋白、蛋白加水分解物、調味液等に漬けた果実を、天日や乾燥機等により半乾燥または乾燥させ、更にカッティングまたはミキシングにより果実体2を所定の大きさにして準備する。

10

【0019】

ソーセージ本体1の内部に果実体2を配する工程では、一種または数種類の果実体2を練り肉に対して1~40重量%加え、ソーセージ本体1内に果実体2を分散・混在するように一定の条件下でボール型ミートカッターやミートミキサーにより混合し、更にその練り肉を、コラーゲンケーシング等の人工ケーシングや、牛、豚、ヤギ等の天然腸に充填して結紮し、スモークハウス等で冷燻、温燻、熱燻の加熱処理をするか、燻製処理のないスチーミング等の加温加熱処理をする。ここで、練り肉を人工ケーシングや天然腸に充填・結紮した後は、未加熱状態で低温・低湿度の乾燥室で乾燥しても良い。

20

【0020】

乾燥処理をする工程では、充填・結紮したものを加熱処理した場合は、4~20、湿度40~75%の低温・低湿度で乾燥し、水分活性0.95未満のセミドライソーセージにするか、水分活性0.87未満のドライソーセージにする。一方、充填・結紮後のものを未加熱で乾燥処理した場合は、腐敗に気を付けて0~15、湿度30~60%で乾燥し、セミドライソーセージにするか、ドライソーセージにする。

【0021】

ドライソーセージ及びセミドライソーセージを食した際には、ソーセージ本体1に分散する果実体2によりソーセージ本体1と果実体2を渾然一体と食し、果実風味が豊かでソフトな食感を有することができる。

【0022】

このように本実施例のドライソーセージ及びセミドライソーセージによれば、ソーセージ本体1の内部に果実体2を分散して配置するので、水分活性が少ない状態でソフトな食感を有し、歯が悪い人でも食べ易く、また常温での保存性を高めることができる。またソーセージ本体1に果実体2を分散・混合するので、固形脂を混合したドライソーセージやセミドライソーセージのような経時変化により酸化臭や表面に脂肪が溶け出すという欠点を防止することができる。またソーセージ本体1に分散して配置される果実体2は、乾燥工程の際に、硬くなることを低減するので、黒大豆等の中種に比べて違和感を生じることや、全体の食感の硬さ、歯ざわり、風味が悪くなることを防止できる。更に果実風味の豊かでソフトな食感を有するので、ドライソーセージ類の嗜好性を一段と高め、喫食層を広げることができる効果がある。

30

40

【0023】

本実施例のドライソーセージ及びセミドライソーセージにおいて、果実体2は、半乾燥果実、乾燥果実から選択されたものであると、ソーセージ本体1の内部に果実体2を適切に分散して配置するので、水分活性が少ない状態でソフトな食感を有し、常温での保存性を一層高めることができる。また半乾燥果実、乾燥果実から選択された果実体2は、乾燥工程によりドライソーセージ、セミドライソーセージにする際に、硬くなることを好適に低減するので、全体の食感の硬さ、歯ざわり、風味が悪くなることを防止できる。

【0024】

[実施例1]

以下本考案について、ドライソーセージの実施例を、果実体2がレーズンである場合で

50

説明する。

【0025】

実施例は、牛肉10部、豚肉40部、鶏肉20部、豚脂10部、発色剤0.02部、食塩3部、リン酸塩0.3部、香辛料0.7部、ラム酒2.88部、pH調整剤0.1部、乾燥レーズン13部を原料配合とし、ソーセージ本体1のベースを製造する工程、果実体2を準備する工程、ソーセージ本体1の内部に果実体2を配する工程、乾燥処理する工程を経てドライソーセージの製品とした。

【0026】

ソーセージ本体1のベースを製造する工程では、豚肉、牛肉、鶏肉の原料肉に対して骨の除去や筋引きを行い、6~12cmの適用な大きさにカットして食塩、発色剤をまぶして塩漬し、その後、塩漬した処理肉を2~9mm目でチョッピングし、豚脂、リン酸塩、香辛料、pH調整剤を添加し、ボール型のミートカッターで3~6分カッティングしてソーセージ本体1のベースを製造する。

10

【0027】

果実体2を準備する工程では、乾燥レーズンをラム酒に一夜漬け込んだものを準備する。

【0028】

ソーセージ本体1の内部に果実体2を配する工程では、ソーセージ本体1のベースにレーズンを加え、軽いカッティングにより分散・混合して練り肉にし、その練り肉を径50mm、長さ150mmのコラーゲンケーシングに充填して結紮し、スモークハウスでスチーミング、乾燥、スモーク加熱処理する。

20

【0029】

乾燥処理する工程では、充填・結紮したものを懸吊機能のある台車に懸吊し、低温、低湿度の乾燥室において約15日間乾燥させ、水分活性0.87未満のドライソーセージとした。ここで、セミドライソーセージの場合には、乾燥処理する工程の条件を調整し、水分活性0.95未満のセミドライソーセージにすることができる。

【0030】

これにより、ドライソーセージを食する際には、ドライソーセージの皮を剥ぎ、1~2mmの厚さにスライスして、おやつ代わりにコーヒータム等に食べると、非常に美味しいものとなった。

30

【0031】

なお、本考案のドライソーセージ及びセミドライソーセージは、上述の実施の形態にのみ限定されるものではなく、ソーセージ本体に混合される果実体は、半乾燥果実、乾燥果実であるならば調味液の追加等による他の処理を加えても良いこと、ドライソーセージ、セミドライソーセージを製造する際に他の処理工程を備えても良いこと、ソーセージ本体と果実体を混合して成形し、乾燥処理をしたものは、本考案にすべて含まれること、その他、本考案の要旨を逸脱しない範囲内において種々変更を加え得ることは勿論である。

【図面の簡単な説明】

【0032】

【図1】本考案の実施の形態を一部を切り欠いて示す斜視図である。

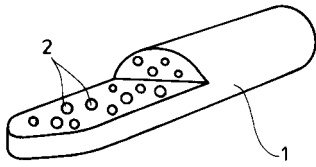
40

【符号の説明】

【0033】

- 1 ソーセージ本体
- 2 果実体

【 図 1 】



フロントページの続き

(72)考案者 石田 幸恵
岩手県花巻市南川原町191番地 銀河フーズ株式会社内