202341869

(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本　(11)公開編號：TW 202341869 A

(43)公開日： 中華民國 112 (2023) 年 11 月 01 日

(21)申請案號：112103205　(22)申請日： 中華民國 112 (2023) 年 01 月 31 日

(51)Int. Cl.：　*A23D9/00　(2006.01)*　*A23L5/10　(2016.01)*

(30)優先權：2022/02/10　日本　2022-019500

(71)申請人：日商 J 制油股份有限公司 (日本) J-OIL MILLS, INC.　(JP)
日本

(72)發明人：西村紗希 NISHIMURA, SAKI (JP) ；堀金智貴 HORIGANE, TOMOKI (JP) ；境野眞善 SAKAINO, MASAYOSHI (JP) ；堀竜二 HORI, RYUJI (JP) ；熊田誠 KUMADA, MAKOTO (JP) ；鈴木基孝 SUZUKI, MOTOTAKA (JP)

(74)代理人：周良吉；周良謀

申請實體審查：無　申請專利範圍項數：18 項　圖式數：0　共 37 頁

(54)名稱

被加熱調理食材用加工液組成物

(57)摘要

本發明提供可以減低加熱調理食品之油膩感的被加熱調理食材用加工液組成物。本發明係一種被加熱調理食材用加工液組成物，含有：構成脂肪酸總量中所占的 n-3 系脂肪酸之含量係 30 質量%以上且 80 質量%以下之 n-3 系食用油脂；該 n-3 系食用油脂之含量，相對於該被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係 0.001 質量%以上且 10 質量%以下。

【發明摘要】

【中文發明名稱】　被加熱調理食材用加工液組成物

【中文】

本發明提供可以減低加熱調理食品之油膩感的被加熱調理食材用加工液組成物。本發明係一種被加熱調理食材用加工液組成物，含有：構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂；該n-3系食用油脂之含量，相對於該被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.001質量%以上且10質量%以下。

【指定代表圖】　無

【代表圖之符號簡單說明】

無

【特徵化學式】

無

【發明說明書】

【中文發明名稱】　被加熱調理食材用加工液組成物

【技術領域】

【0001】

本發明係關於被加熱調理食材用加工液組成物等。

【先前技術】

【0002】

以炸雞塊為代表之加熱調理食品由於係使用油進行加熱調理，故會使食品之嗜好性改善，但有時對於加熱調理食品會感覺到油膩感。因此，以往有人研究了減低加熱調理食品之油膩感之方法。

【0003】

例如，專利文獻1揭示有關加熱調理用油脂組成物之發明。專利文獻1揭示前述加熱調理用油脂組成物包含：含有既定量之n-3系脂肪酸之n-3系食用油脂、及由前述n-3系食用油脂以外之食用油脂構成之基礎油脂。

【0004】

專利文獻1揭示前述加熱調理用油脂組成物，具有抑制因在加熱調理中使用食用油脂而產生的負面影響之優良效果。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0005】

[專利文獻1]日本特開2020-103266號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之課題]

【0006】

如此情形中，需要減低加熱調理食品之油膩感的新穎方法。本案發明人們經過研究後，發現藉由對於加熱調理前之被加熱調理食材給予既定之被加熱調理食材用加工液組成物，可以減低加熱調理食品之油膩感。因此，本發明提供可以減低加熱調理食品之油膩感的被加熱調理食材用加工液組成物。

[解決課題之手段]

【0007】

本發明例如具有以下態樣。

【0008】

〔1〕一種被加熱調理食材用加工液組成物，含有：構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂；

前述n-3系食用油脂之含量，相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.001質量%以上且10質量%以下。

〔2〕如上述〔1〕之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，前述n-3系食用油脂含有選自由紫蘇籽油、亞麻仁油、紫蘇油、含有DHA的油、及含有EPA的油構成之群組中之至少1種。

〔3〕如上述〔1〕或〔2〕之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，前述n-3系食用油脂之構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量，係45質量%以上且75質量%以下。

〔4〕如上述〔1〕至〔3〕中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，前述n-3系脂肪酸含有α-蘇子油酸。

〔5〕如上述〔4〕之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，前述α-蘇子油酸之含量，相對於n-3系脂肪酸之全部質量，係80質量%以上且100質量%以下。

〔6〕如上述〔1〕至〔5〕中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，更含有n-3系食用油脂以外之食用油脂。

〔7〕如上述〔6〕之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，前述n-3系食用油脂及前述n-3系食用油脂以外之食用油脂之總含量，相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.1質量%以上且10質量%以下。

〔8〕如上述〔1〕至〔7〕中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，係用於減低加熱調理食品之油膩感。

〔9〕一種加熱調理食品之製造方法，包含：步驟(1)，對於被加熱調理食材給予如上述〔1〕至〔8〕中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物；及

步驟(2)，使用油將經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材進行加熱調理。

〔10〕如上述〔9〕之加熱調理食品之製造方法，其中，加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量，相對於加熱調理食品之全部質量，係0.00002質量%以上且5質量%以下。

〔11〕如上述〔9〕或〔10〕之加熱調理食品之製造方法，其中，前述n-3系食用油脂之使用量，相對於前述被加熱調理食材100g，係0.00002g以上且5g以下。

〔12〕如上述〔9〕至〔11〕中任一項之加熱調理食品之製造方法，其中，前述油之酸價係0.110以下。

〔13〕如上述〔9〕至〔12〕中任一項之加熱調理食品之製造方法，其中，前述被加熱調理食材含有選自由畜肉、魚肉及海鮮類構成之群組中之至少1種。

〔14〕一種加熱調理食品之油膩感減低方法，係在將加熱調理食品進行加熱調理前，對於被加熱調理食材給予如上述〔1〕至〔8〕中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物。

〔15〕如上述〔14〕之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量，相對於加熱調理食品之全部質量，係0.00002質量%以上且5質量%以下。

〔16〕如上述〔14〕或〔15〕之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，前述n-3系食用油脂之使用量，相對於前述被加熱調理食材100g，係0.00002g以上且5g以下。

〔17〕如上述〔14〕至〔16〕中任一項之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，前述油之酸價係超過0.1且10以下。

〔18〕一種加熱調理食品之油膩感減低劑，係以構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂作為有效成分；

前述油膩感減低劑，在對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物時，係用來使前述n-3系食用油脂之添加量相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，成為0.001質量%以上且10質量%以下。

[發明之效果]

【0009】

根據本發明，可以減低加熱調理食品之油膩感。

【實施方式】

【0010】

以下，針對用以實施本發明之形態進行詳細說明。

【0011】

＜被加熱調理食材用加工液組成物＞

本發明之被加熱調理食材用加工液組成物，含有構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂。此時，前述n-3系食用油脂之含量，相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.001質量%以上且10質量%以下。

【0012】

根據本發明，藉由對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物，可以減低加熱調理食品之油膩感。此外，根據本發明之理想的形態，藉由使得到之加熱調理食品之保水性改善，可以發揮直通率(First Pass Yield)提高、使多汁感改善等之中至少1個效果。另外，在本說明書中，「油膩感」意指食用加熱調理食品時所感覺到的會合併產生如油殘留在口中般的殘留感及令人不快

的油之風味者。有如油殘留在口中般的殘留感時，會損害加熱調理食品之清爽感。此外，有令人不快的油之風味時，會在加熱調理食品中感覺到油之負面風味。

【0013】

〔n-3系食用油脂〕

在本發明之被加熱調理食材用加工液組成物中，n-3系食用油脂具有減低加熱調理食品之油膩感之功能、改善加熱調理食品之直通率之功能、給予加熱調理食品之多汁感之功能等。

【0014】

n-3系食用油脂，意指構成脂肪酸中含有既定量之n-3系脂肪酸之食用油脂。

【0015】

n-3系脂肪酸並無特別限制，可舉例：α-蘇子油酸、二十碳五烯酸(Eicosapentaenoic acid；EPA)、二十二碳六烯酸(Docosahexaenoic acid；DHA)等。n-3系脂肪酸可以單獨含有，亦可以混合含有2種以上。此等之中，就相對地不飽和雙鍵之數目較少且難以被氧化之觀點而言，n-3系脂肪酸宜含有α-蘇子油酸。

【0016】

n-3系食用油脂之構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量，係30質量%以上且80質量%以下，宜為45質量%以上且80質量%以下，更宜為45質量%以上且75質量%以下，特宜為50質量%以上且70質量%以下。另外，在含有2種以上之n-3系脂肪酸時，其合計值宜為上述範圍。此外，在本說明書中，「構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量」，可以依循基準油脂分析試驗法2.4.1.4-2013(日本油化學協會)來進行測定。此時，分析條件如下。

【0017】

(分析條件)

設備名：GC-2010 plus(島津製作所(股)製)

管柱：TC-70(長度30m，內徑0.25mm，液相膜厚0.25μm，GL Sciences(股)製)

管柱昇溫條件：參照下表1

管柱壓力：79.7kPa/min

載體氣體：N_2

氣化室溫度：230℃

FID溫度：240℃

分流比：1：50

注入量：1μL

【0018】

[表1]

管柱昇溫條件		
昇溫	溫度	維持
-	80℃	2min
35℃/min	160℃	-
2℃/min	185℃	-
5℃/min	230℃	8min

【0019】

在一實施形態中，α-蘇子油酸之含量，相對於n-3系脂肪酸之全部質量，宜為80質量%以上且100質量%以下，較宜為85質量%以上且100質量%以下、90質

量%以上且100質量%以下。α-蘇子油酸之含量若在上述範圍，則可以有效地減低油膩感，容易得到風味優良的加熱調理食品。

【0020】

n-3系食用油脂亦可更含有n-3系脂肪酸以外之脂肪酸。n-3系脂肪酸以外之脂肪酸，可舉例：亞麻油酸、γ-蘇子油酸、花生油酸等n-6系脂肪酸；棕櫚油酸等n-7系脂肪酸；油酸、二十烯酸、芥子酸等n-9系脂肪酸；辛酸(Caprylic acid)、癸酸(Capric acid)、月桂酸、肉豆蔻酸、棕櫚酸、硬脂酸、花生酸、二十二酸、二十四酸等飽和脂肪酸。此等n-3系脂肪酸以外之脂肪酸，可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0021】

此外，n-3系食用油脂亦可更含有脂肪酸酯、礦物質、維生素、食物纖維等。

【0022】

n-3系食用油脂，可舉例：亞麻仁油、紫蘇籽油、紫蘇油、含有DHA(二十二碳六烯酸)的油脂(魚油)、含有EPA(二十碳五烯酸)的油脂(魚油)、奇亞籽(Chia seeds)油、藻類油、微生物油等。此等之中，n-3系食用油脂宜含有選自由紫蘇籽油、亞麻仁油、紫蘇油、含有DHA的油、及含有EPA的油構成之群組中之至少1種，就構成脂肪酸總量中所占的α-蘇子油酸之含量會成為30質量%以上之觀點而言，較宜含有選自由紫蘇籽油、亞麻仁油、及紫蘇油構成之群組中之至少1種。

【0023】

n-3系食用油脂之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.001質量%以上且10質量%以下，宜為0.001質量%以上且9質量%以下，較宜為0.03質量%以上且8.5質量%以下，更宜為0.03質量%以上且8質量%以下，

特宜為0.05質量%以上且7.5質量%以下，最佳為0.05質量%以上且7質量%以下。若n-3系食用油脂之含量係0.001質量%以上，則可以減低加熱調理食品之油膩感，故為理想。另一方面，若n-3系食用油脂之含量係10質量%以下，則可以防止因n-3系食用油脂之氧化劣化所致之令人不快的油之風味產生，故為理想。此外，在一實施形態中，n-3系食用油脂之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為0.07質量%以上且7質量%以下、0.3質量%以上且7質量%以下、1.5質量%以上且7質量%以下。另外，含有2種以上之n-3系食用油脂時，其合計值宜為上述範圍。

【0024】

〔n-3系食用油脂以外之食用油脂〕

被加熱調理食材用加工液組成物，亦可更含有n-3系食用油脂以外之食用油脂。在本發明之被加熱調理食材用加工液組成物中，n-3系食用油脂以外之食用油脂具有調整被加熱調理食材用加工液組成物中之食用油脂之總量之功能、改善加熱調理食品之直通率之功能、給予加熱調理食品之多汁感之功能等。另外，在本說明書中，「n-3系食用油脂以外之食用油脂」，意指構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量未達30質量%之食用油脂。

【0025】

n-3系食用油脂以外之食用油脂含有n-3系脂肪酸以外之脂肪酸。前述n-3系脂肪酸以外之脂肪酸，可舉例上述者。此等n-3系脂肪酸以外之脂肪酸，可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0026】

此外，n-3系食用油脂以外之食用油脂，亦可更含有脂肪酸酯、礦物質、維生素、食物纖維等。

【0027】

n-3系食用油脂以外之食用油脂並無特別限制，可舉例：菜籽油、玉米油、大豆油、軟質棕櫚油、芝麻油、花生油、紅花油、葵花籽油、棉籽油、葡萄籽油、澳洲胡桃(Macadamia nuts)油、榛子油、胡桃油、南瓜籽油、山茶油、茶籽油、橄欖油、米糠油、小麥胚芽油、棕櫚油、棕櫚仁油、椰子油、可可脂、牛脂、豬脂、雞油、及乳脂、以及此等食用油脂之酯交換油、氫化油、分離油等。此等n-3系食用油脂以外之食用油脂，可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0028】

在一實施形態中，n-3系食用油脂以外之食用油脂宜含有選自由菜籽油、玉米油、大豆油、及軟質棕櫚油構成之群組中之至少1種，較宜含有菜籽油。

【0029】

n-3系食用油脂以外之食用油脂之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為20質量%以下，較宜為15質量%以下，更宜為0質量%以上且10質量%以下。n-3系食用油脂以外之食用油脂之含量若係20質量%以下，則口感上沒有不協調感且可以改善直通率，故為理想。另外，含有2種以上之n-3系食用油脂以外之食用油脂時，其合計值宜為上述範圍。

【0030】

n-3系食用油脂及n-3系食用油脂以外之食用油脂之總含量(以下，亦簡稱為「總含量」)，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為0.1質量%以上且10質量%以下，較宜為0.1質量%且以上8質量%以下，更宜為0.1質量%

以上且4質量%以下。總含量若在上述範圍，則可以得到加熱調理食品之油膩感減低效果，同時防止因n-3系食用油脂及/或n-3系食用油脂以外之食用油脂之氧化劣化所致之令人不快的油之風味產生，故為理想。

【0031】

〔澱粉〕

被加熱調理食材用加工液組成物亦可更含有澱粉。在本發明之被加熱調理食材用加工液組成物中，澱粉具有藉由糊化而提高加熱調理食品之保水性以改善直通率之功能、給予加熱調理食品之多汁感之功能等。

【0032】

澱粉並無特別限制，可舉例：玉米澱粉、糯玉米澱粉、高直鏈玉米澱粉、馬鈴薯澱粉、樹薯澱粉、米澱粉、小麥澱粉、豌豆澱粉、及此等的加工澱粉等。前述加工澱粉，可舉例：對於選自由玉米澱粉、糯玉米澱粉、高直鏈玉米澱粉、馬鈴薯澱粉、樹薯澱粉、米澱粉、小麥澱粉及豌豆澱粉構成之群組中之未加工澱粉施行1種或2種以上之乙醯化、磷酸單酯化等酯化處理；磷酸交聯、己二酸交聯等交聯處理；羥基丙基化等醚化處理；氧化處理；酸處理；鹼處理；酵素處理；油脂加工處理；加熱處理；α化處理；濕熱處理；球磨機處理；微粉碎處理等加工處理而得的澱粉。

此等澱粉可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0033】

澱粉之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為0.5質量%以上且35質量%以下，較宜為1質量%以上且30質量%以下，更宜為2質量%以上且22質量%以下。澱粉之含量若係0.5質量%以上，則可以改善食肉加工食

品之多汁的口感，故為理想。另一方面，澱粉之含量若係35質量%以下，則可以提高操作性，故為理想。另外，含有2種以上之澱粉時，其合計值宜為上述範圍。

【0034】

〔調味料〕

被加熱調理食材用加工液組成物亦可更含有調味料。調味料具有調整加熱調理食品之味道之功能等。

【0035】

調味料並無特別限制，可舉例：砂糖、食鹽、醋、醬油、味噌、胡椒、味醂、醬汁、番茄醬、蠔油、蛋黃醬、芥末醬、麩胺酸及其鹽、肌苷酸及其鹽等。此等調味料可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0036】

調味料之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為0.5質量%以上且20質量%以下，較宜為1質量%以上且15質量%以下，更宜為2質量%以上且12質量%以下。調味料之含量若係上述範圍，則可以給予理想的風味，故為理想。另外，含有2種以上之調味料時，其合計值宜為上述範圍。

【0037】

〔溶劑〕

被加熱調理食材用加工液組成物亦可更含有溶劑。溶劑具有使被加熱調理食材用加工液組成物中之成分分散之功能。

【0038】

溶劑並無特別限制，可舉例：水、乙醇。其中，溶劑宜為水。

【0039】

溶劑之含量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，宜為30質量%以上且未達100質量%，較宜為40質量%以上且95質量%以下，更宜為50質量%以上且90質量%以下。溶劑之含量若係30質量%以上，則可以改善直通率，故為理想。另外，含有2種以上之溶劑時，其合計值宜為上述範圍。

【0040】

〔添加劑〕

被加熱調理食材用加工液組成物亦可更含有添加劑。添加劑並無特別限制，可舉例：乳化劑、保存劑、著色劑、香料、消泡劑等。此等添加劑可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0041】

〔用途〕

被加熱調理食材用加工液組成物，係用於減低加熱調理食品之油膩感。具體而言，藉由如後述般對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物，之後進行加熱調理，可以減低加熱調理食品之油膩感。

【0042】

＜加熱調理食品之製造方法＞

根據本發明之一形態，可提供加熱調理食品之製造方法。加熱調理食品之製造方法，包含：步驟(1)，對於被加熱調理食材給予上述被加熱調理食材用加工液組成物、及步驟(2)，使用油將經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材進行加熱調理。

【0043】

〔步驟(1)〕

步驟(1)，係對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物之步驟。

【0044】

(被加熱調理食材)

被加熱調理食材並無特別限制，可舉例：畜肉、魚肉、及海鮮類等。

【0045】

前述畜肉，可舉例：雞肉、豬肉、牛肉、羊肉、馬肉等。

【0046】

前述魚肉，可舉例：鮪魚、鱈魚、鰹魚、鮭魚等。

【0047】

前述海鮮類，可舉例：蝦、蟹、烏賊、章魚、扇貝等。

【0048】

此等被加熱調理食材可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。此外，被加熱調理食材，宜含有選自由畜肉、魚肉、及海鮮類構成之群組中之至少1種，較宜含有畜肉，更宜含有選自由雞肉、豬肉、及牛肉構成之群組中之至少1種，特宜含有雞肉。

【0049】

另外，被加熱調理食材之形狀沒有特別限制，亦可以係肉片、絞肉、糊狀等中任一者，宜為肉片。

【0050】

(被加熱調理食材用加工液組成物)

就被加熱調理食材用加工液組成物而言，可使用上述者。

【0051】

被加熱調理食材用加工液組成物之使用量，相對於被加熱調理食材之全部質量，宜為5質量%以上且150質量%以下，較宜為10質量%以上且100質量%以下。

【0052】

此外，n-3系食用油脂之使用量，相對於被加熱調理食材100g，宜為0.00002g以上且5g以下，較宜為0.00002g以上且2.5g以下，更宜為0.0010g以上且2.5g以下，特宜為0.0050g以上且2g以下、0.0075g以上且1g以下、0.0500g以上且1g以下、0.1g以上且1g以下、0.1g以上且0.5g以下。n-3系食用油脂之使用量若係0.00002g以上，則可理想地得到加熱調理食品之油膩感減低效果，故為理想。另一方面，n-3系食用油脂之使用量若係5g以下，則可以防止因n-3系脂肪酸之氧化劣化所致之令人不快的油之風味產生，故為理想。另外，由於被加熱調理食材用加工液組成物係藉由滾打(Tumbling)而接觸被加熱調理食材，故用少量的n-3系食用油脂之使用量即可發揮高效果。

【0053】

(被加熱調理食材用加工液組成物之給予方法)

對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物之方法並無特別限制，可舉例：滾打(包含注射(Injection))、浸漬、塗布、揉合等。此等被加熱調理食材用加工液組成物之給予方法，可以單獨進行，亦可以組合進行2種以上。此等之中，被加熱調理食材用加工液組成物之給予方法，宜包含滾打。

【0054】

(滾打)

被加熱調理食材用加工液組成物，會被滾打到被加熱調理食材。另外，在本說明書中，「滾打」意指在被加熱調理食材之加熱調理前，將被加熱調理食材用加工液組成物浸透到被加熱調理食材中。此時，在前述「滾打」中，包含利用醃液注射器(Pickle injector)等以針穿刺被加熱調理食材並從該針的前端進行被加熱調理食材用加工液組成物之注入，亦即包含「注射」。

【0055】

滾打之方法並無特別限制，可舉例：將被加熱調理食材與被加熱調理食材用加工液組成物混合並給予物理性衝擊之方法。此時，前述混合方法並無特別限制，可以將被加熱調理食材浸漬在被加熱調理食材用加工液組成物中，亦可以利用醃液注射器等將被加熱調理食材用加工液組成物從針注入被加熱調理食材中。

【0056】

關於給予物理性衝擊之條件亦沒有特別限制，可以進行加壓，亦可以進行減壓，亦可以組合加壓及減壓。此外，亦可以適當變更溫度。

【0057】

(浸漬)

被加熱調理食材用加工液組成物，會被浸漬到被加熱調理食材。另外，在本說明書中，「浸漬」意指藉由將被加熱調理食材於既定時間的期間內沈入液狀之被加熱調理食材用加工液組成物中，使被加熱調理食材用加工液組成物浸透到被加熱調理食材。此時，可適當設定浸漬時間、浸漬溫度等。

【0058】

(塗布)

被加熱調理食材用加工液組成物，會被塗布到被加熱調理食材。另外，在本說明書中，「塗布」意指在被加熱調理食材之表面之一部分或全體塗附被加熱調理食材用加工液組成物。此時，塗布量、塗布條件等可適當設定。

【0059】

(揉合)

被加熱調理食材用加工液組成物，會被揉合到被加熱調理食材。另外，在本說明書中，「揉合」意指將被加熱調理食材用加工液組成物混入絞肉或糊狀之被加熱調理食材使其融合為一體。此時，揉合比率、揉合條件可適當設定。

【0060】

〔步驟(2)〕

步驟(2)，係使用油將經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材進行加熱調理之步驟。

【0061】

(經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材)

經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材，通常，係成為被加熱調理食材之內部浸透或混入了被加熱調理食材用加工液組成物之狀態。

【0062】

(油)

油只要係食用油脂則無特別限制，可以使用公知者。

【0063】

在一實施形態中，前述油亦可更含有乳化劑、抗氧化劑、聚矽氧(Silicone)、著色劑等。

【0064】

前述食用油脂並無特別限制，可舉例：n-3系食用油脂及n-3系食用油脂以外之食用油脂。n-3系食用油脂及n-3系食用油脂以外之食用油脂如上述。此等食用油脂可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。其中，就製造成本之觀點而言，前述食用油脂宜含有n-3系食用油脂以外之食用油脂，較宜含有選自由菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、棉籽油、芝麻油、橄欖油、及米糠油構成之群組中之至少1種，更宜含有菜籽油。

【0065】

在一實施形態中，油之酸價宜為0.1以下。另外，在本說明書中，有時會將酸價係0.1以下之油稱作「未使用油」。此外，在本說明書中，酸價之值係依循社團法人日本油化學會制定・基準油脂分析試驗法(2.3.1-2013酸價)來進行測定。

【0066】

此外，在另一實施形態中，前述油，亦可以係提供到油炸調理等至少1次以上而酸價上昇後之經使用油。經使用油之酸價，宜為超過0.1且10以下，較宜為超過0.1且5以下，更宜為超過0.1且2以下。因為使用、或因為時間之經過，油之酸價有變高之傾向，使用具有高酸價之油並經加熱調理之加熱調理食品有更感覺到油膩感之傾向。根據理想的一實施形態，即使在使用具有如此之高酸價之油時之情形下，藉由使用上述經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材仍可以減低油膩感。另外，在本說明書中，有時會將酸價超過0.1的油稱作「經使用油」。此外，經使用油之酸價，可以藉由針對經使用油添加未使用油或酸價相對低的經使用油，亦即藉由「添油」來進行調整。

【0067】

(加熱調理)

加熱調理並無特別限制，可舉例：油炸、炒、蒸、水煮等。此等之中，加熱調理宜為油炸、炒，更宜為油炸。

【0068】

加熱調理之溫度並無特別限制，宜為80℃以上且220℃以下，較宜為100℃以上且200℃以下，更宜為170℃以上且180℃以下。

【0069】

(加熱調理食品)

在本發明中，藉由加熱調理而製造的加熱調理食品，其油膩感會被減低。具體而言，前述加熱調理食品，可具有如油殘留在口中般的殘留感受到抑制之清爽感。此外，前述加熱調理食品，其令人不快的油之負面風味可受到抑制。此外，理想的一實施形態中，前述加熱調理食品藉由使保水性改善而更具有直通率提高、使多汁感改善等至少1個效果。

【0070】

加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量，相對於加熱調理食品之全部質量，宜為0.00002質量%以上且5質量%以下，較宜為0.00002質量%以上且2.5質量%以下，更宜為0.001質量%以上且2.5質量%以下、0.01質量%以上且2.5質量%以下、0.01質量%以上且1質量%以下、0.01質量%以上且0.1質量%以下。n-3系食用油脂之含量若係0.00002質量%以上，則可理想地得到加熱調理食品之油膩感減低效果，故為理想。另一方面，n-3系食用油脂之含量若係5質量%以下，則可以防止因n-3系脂肪酸之氧化劣化所致之令人不快的油之風味產生，故為理想。另外，由於n-3系食用油脂可藉由上述被加熱調理食材用加工液組成物之給予方法

而浸透至加熱調理食品之內部，故可以用少量的使用量發揮高效果。此外，藉由將加熱調理食品中之n-3系食用油脂在加熱調理前給予到被加熱調理食材，可以使其有效率地被包含在加熱調理食品中，且如油殘留在口中般的殘留感之抑制、改善清爽感之效果高。另外，加熱調理食品中含有之n-3系食用油脂，除了來自被加熱調理食材用加工液組成物之n-3系食用油脂之外，也可含有來自用於加熱調理之油等之n-3系食用油脂。

【0071】

〔步驟(3)〕

在一實施形態中，加熱調理食品之製造方法亦可更含有將於步驟(2)得到之加熱調理食品予以冷凍之步驟(3)。藉由步驟(3)，可以將加熱調理食品製成冷凍食品。

【0072】

另外，進行步驟(3)時，例如，步驟(2)中進行之油炸會變成預炸步驟。此外，在本說明書中，「預炸」意指最終調理者為了能夠縮短炒、油炸等之加熱調理時間而預先進行油炸、最終調理者為了能夠進行利用微波爐、烤箱等所為之加熱調理而預先進行油炸。

【0073】

(冷凍)

冷凍並無特別限制，可以用公知之方法進行。冷凍之方法，例如可舉例：強風冷凍法、鹽水法、接觸法、液化氣體凍結法、此等之組合。

【0074】

另外，冷凍食品中之n-3系食用油脂之含量，原則上與冷凍前之加熱調理食品中之n-3系脂肪酸之含量相同。

【0075】

〔步驟(4)〕

在一實施形態中，加熱調理食品之製造方法亦可更含有將於步驟(3)得到之冷凍食品進行再加熱調理之步驟(4)。藉由步驟(4)，可以將冷凍食品製成適合食用之狀態。

【0076】

再加熱調理之方法並無特別限制，可舉例：步驟(2)中記載之加熱調理、利用微波爐所為之加熱調理、利用烤箱所為之加熱調理等。此等再加熱調理方法可以單獨使用，亦可以組合使用2種以上。

【0077】

另外，步驟(4)在進行步驟(2)中記載之加熱調理，例如進行油炸之情形，步驟(4)會成為再油炸步驟。即使在進行該再油炸步驟之情形下，仍可發揮基於被加熱調理食材用加工液組成物之油膩感之減低效果。另外，相較於冷凍前之加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量、冷凍食品中之n-3系食用油脂之含量，再油炸後之加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量有時會由於加熱調理而減少、及/或由於來自加熱調理中所使用的油之n-3系食用油脂而增加。

【0078】

＜油膩感減低方法＞

根據本發明之一形態，可提供油膩感減低方法。油膩感減低方法，係在將加熱調理食品進行加熱調理前，對於被加熱調理食材給予上述被加熱調理食材

用加工液組成物。被加熱調理食材用加工液組成物之給予方法可以藉由上述方法來進行。

【0079】

此外，油膩感減低方法，宜含有使用油將經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材進行加熱調理之步驟。此外，油膩感減低方法亦可更含有將加熱調理食品予以冷凍之步驟、將冷凍食品進行再加熱調理之步驟。此等步驟可以藉由上述之方法來進行。

【0080】

藉由油膩感減低方法，可以減低加熱調理食品之油膩感。

【0081】

＜加熱調理食品之油膩感減低劑＞

根據本發明之一形態，可提供加熱調理食品之油膩感減低劑。加熱調理食品之油膩感減低劑，係以構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂作為有效成分。此時，前述油膩感減低劑，在對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物時，係用來使前述n-3系食用油脂之添加量，相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，成為0.001質量%以上且10質量%以下。

【0082】

〔n-3系食用油脂〕

就n-3系食用油脂而言，可使用上述者。

【0083】

〔加熱調理食品之油膩感減低劑之使用態樣〕

加熱調理食品之油膩感減低劑，在對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物時，係用來使前述n-3系食用油脂之添加量，相對於前述被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，成為0.001質量%以上且10質量%以下。

具體而言，對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物時，係使用加熱調理食品之油膩感減低劑來製造被加熱調理食材用加工液組成物。此時，係和加熱調理食品之油膩感減低劑一起，適當地組合n-3系食用油脂以外之食用油脂、澱粉、調味料、溶劑、添加劑等來製造被加熱調理食材用加工液組成物。此外，係使用加熱調理食品之油膩感減低劑，以使n-3系食用油脂之添加量，相對於被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，成為0.001質量%以上且10質量%以下。

【0084】

可和加熱調理食品之油膩感減低劑一起使用之n-3系食用油脂以外之食用油脂、澱粉、調味料、溶劑、添加劑等，可使用上述者。

【0085】

被加熱調理食材用加工液組成物之製造方法並無特別限制，可舉例：將例如加熱調理食品之油膩感減低劑、及n-3系食用油脂以外之食用油脂、澱粉、調味料、溶劑、添加劑等進行混合之方法。此時，混合順序、混合條件(溫度、壓力、攪拌條件)等亦沒有特別限制，可適當地設定。

[實施例]

【0086】

以下，舉例實施例具體地說明本發明，但本發明並不受限於此等。

【0087】

1.被加熱調理食材用加工液組成物之製造

〔比較例1-1〕

將High Trust(註冊商標)TC-200(澱粉材料，J-OIL MILLS(股)製)10質量份、上白糖2質量份、食鹽2質量份、麩胺酸鈉0.7質量份、白胡椒0.1質量份、醬油5質量份、菜籽油0.5質量份、及冰水79.7質量份混合並製造被加熱調理食材用加工液組成物(合計100質量份)。

【0088】

〔實施例1-1〕

將菜籽油0.5質量份變更為亞麻仁油(構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量：54.5質量%、構成脂肪酸總量中所占的α-蘇子油酸之含量：54.5質量%)0.01質量份及菜籽油0.49質量份，除此之外，以與比較例1-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0089】

〔實施例2-1〕

將菜籽油0.5質量份變更為亞麻仁油0.05質量份及菜籽油0.45質量份，除此之外，以與比較例1-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0090】

〔實施例3-1〕

將菜籽油0.5質量份變更為亞麻仁油0.1質量份及菜籽油0.4質量份，除此之外，以與比較例1-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0091】

〔實施例4-1〕

將菜籽油0.5質量份變更為亞麻仁油0.5質量份，除此之外，以與比較例1-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0092】

〔比較例2-1〕

將菜籽油0.5質量份及冰水79.7質量份之添加量，各自變更為5質量份及75.2質量份，除此之外，以與比較例1-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物(合計100質量份)。

【0093】

〔實施例5-1〕

將菜籽油5質量份變更為亞麻仁油0.5質量份及菜籽油4.5質量份，除此之外，以與比較例2-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0094】

〔實施例6-1〕

將菜籽油5質量份變更為亞麻仁油1質量份及菜籽油4質量份，除此之外，以與比較例2-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0095】

〔實施例7-1〕

將菜籽油5質量份變更為紫蘇籽油(構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量：58質量%、構成脂肪酸總量中所占的α-蘇子油酸之含量：58質量%)2質量份及菜籽油3質量份，除此之外，以與比較例2-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0096】

〔實施例8-1〕

將菜籽油5質量份變更為紫蘇籽油1質量份及菜籽油4質量份，除此之外，以與比較例2-1相同之方法製造被加熱調理食材用加工液組成物。

【0097】

於實施例1-1~8-1及比較例1-1~2-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物表示於下表2。

【0098】

[表2]

	n-3系食用油脂		食用油脂	
	種類	含量(質量%)	種類	含量(質量%)
比較例1-1	-	0	菜籽油	0.5
實施例1-1	亞麻仁油	0.01	菜籽油	0.49
實施例2-1	亞麻仁油	0.05	菜籽油	0.45
實施例3-1	亞麻仁油	0.1	菜籽油	0.4
實施例4-1	亞麻仁油	0.5	菜籽油	0
比較例2-1	-	0	菜籽油	5
實施例5-1	亞麻仁油	0.5	菜籽油	4.5
實施例6-1	亞麻仁油	1	菜籽油	4
實施例7-1	紫蘇籽油	2	菜籽油	3
實施例8-1	紫蘇籽油	1	菜籽油	4

【0099】

2.加熱調理食品之製造

〔比較例1-2〕

(步驟(1))

將於比較例1-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物，以3000rpm均勻化3分鐘。然後，在150g之雞腿肉(每1個為25g)摻合63g之前述被加熱調理食材用加工液組成物，使用旋轉式滾筒(大道產業(股)製)，以12rpm滾打1小時。

【0100】

(步驟(2))

使用3質量%之Act Body(註冊商標)KT-10((加工澱粉，J-OIL MILLS(股)製)撲粉後，將經滾打之雞腿肉沾上麵糊(DAISHO(股)製「廚房王炸雞粉」(含有小麥粉、玉米澱粉、食鹽、粉末水飴等)溶解於等量的冷水而得者)，使用超級芥花油(Super Canola Oil)(含有高油酸之菜籽油，J-OIL MILLS(股)製)，以170℃預炸2分鐘，得到炸雞塊。

【0101】

(步驟(3))

將經預炸之炸雞塊以-20℃冷凍，製造冷凍炸雞塊。

【0102】

(步驟(4))

自冷凍3天後，加入600g之大豆油(酸價：0.02)，加熱至180℃並投入冷凍炸雞塊，進行再油炸。加熱3分30秒後，藉由保管於常溫(25℃)30分鐘，製造經加熱調理之炸雞塊(每1個為28g)。

【0103】

〔實施例1-2~7-2、比較例2-2〕

取代於比較例1-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物，而使用了於實施例1-1~7-1、比較例2-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物，除此之外，以與比較例1-2相同之方法製造經加熱調理之炸雞塊。

【0104】

〔實施例8-2〕

取代於比較例1-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物，而使用了於實施例8-1製造之被加熱調理食材用加工液組成物、取代大豆油600g而使用了劣化大豆油700g，除此之外，以與比較例1-2相同之方法製造經加熱調理之炸雞塊。

【0105】

另外，劣化大豆油係用以下方式製備。具體而言，加入大豆油700g，將薯條(北海道產炸馬鈴薯條(Shoestring potato)， NOSUI(股)製)100g加熱7分鐘，取出薯條。15分鐘後，再次將薯條於同樣條件進行加熱調理。重複該步驟，將薯條進行合計7次加熱調理，藉此製備劣化大豆油。

【0106】

3.評價

進行於實施例1-2~8-2、比較例1-2~2-2製造之炸雞塊之評價。

【0107】

〔清爽感〕

6名評價者試吃了於實施例1-2~8-2、比較例1-2~2-2製造之炸雞塊，並按以下基準評價清爽感。

【0108】

7：完全沒有油殘留在口中的感覺

6：沒有油殘留在口中的感覺

5：稍微沒有油殘留在口中的感覺

4：基準

3：稍微有油持續殘留在口中的感覺

2：持續有油殘留在口中的感覺

1：大幅地有油持續殘留在口中的感覺

【0109】

算出6名評價者之評價結果的平均值，按以下基準由該平均值進行最終評價。得到之結果表示於下表3。

【0110】

S：平均值係超過0且2.5以下

A：平均值係超過2.5且3以下

B：平均值係超過3且3.5以下

C：平均值係超過3.5且未達4

D：平均值係4

E：平均值係超過4

【0111】

〔油之負面風味〕

6名評價者試吃了於實施例1-2~8-2、比較例1-2~2-2製造之炸雞塊，並按以下基準評價油之負面風味。

【0112】

7：油之令人不快的風味相當地強

6：油之令人不快的風味強

5：油之令人不快的風味稍強

4：基準

3：油之令人不快的風味稍弱

2：油之令人不快的風味弱

1：油之令人不快的風味相當地弱

【0113】

算出6名評價者之評價結果的平均值，按以下基準由該平均值進行最終評價。得到之結果表示於下表3。

【0114】

S：平均值係6以上

A：平均值係5.5以上且未達6

B：平均值係5以上且未達5.5

C：平均值係4.5以上且未達5

D：平均值係超過4且未達4.5

E：平均值係4以下

【0115】

[表3]

	被加熱調理食材用加工液組成物	再油炸	評價			
			清爽感		油之負面風味	
			平均值	最終評價	平均值	最終評價
比較例1-2	比較例1-1	大豆油	4.0	E	4.0	D
實施例1-2	實施例1-1	大豆油	4.2	D	3.8	C
實施例2-2	實施例2-1	大豆油	5.0	B	3.3	B
實施例3-2	實施例3-1	大豆油	5.3	B	2.9	A
實施例4-2	實施例4-1	大豆油	5.7	A	2.7	A
比較例2-2	比較例2-1	大豆油	4.0	E	4.0	D
實施例5-2	實施例5-1	大豆油	5.3	B	2.8	A
實施例6-2	實施例6-1	大豆油	5.3	B	2.7	A
實施例7-2	實施例7-1	大豆油	5.7	A	2.3	S
實施例8-2	實施例8-1	劣化大豆油	4.5	C	3.1	B

【0116】

由表3之結果，可得知使用了含有n-3系食用油脂之被加熱調理食材用加工液組成物之實施例1-2~8-2減低了炸雞塊之油膩感。另一方面，使用了不含有n-3系食用油脂之被加熱調理食材用加工液組成物之比較例1-2及2-2，結果係於炸雞塊感覺到油膩感。

【0117】

〔n-3系食用油脂相對於被加熱調理食材100g之使用量〕

針對實施例1-2~8-2、比較例1-2~2-2，算出n-3系食用油脂相對於被加熱調理食材100g之使用量。

【0118】

實施例1-2~8-2、比較例1-2~2-2係對於雞腿肉1個(25g)使用了40%被加熱調理食材用加工液組成物。此時，所使用之被加熱調理食材用加工液組成物之中，

藉由滾打而實際上被摻合至雞腿肉之被加熱調理食材用加工液組成物係15%。因此，藉由將實際上被摻合至雞腿肉之被加熱調理食材用加工液組成物量(25g×40%×15%)乘以被加熱調理食材用加工液組成物中之n-3系食用油脂之含量(質量%)，可以算出n-3系食用油脂相對於雞腿肉1個(25g)之使用量(mg/25g)。將其換算成n-3系食用油脂相對於雞腿肉(被加熱調理食材)100g之使用量(g/100g)之結果表示於下表4。

【0119】

〔加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量〕

算出於實施例1-2~8-2製造之加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量。

【0120】

於實施例1-2~8-2製造之炸雞塊之中，將油分設定為6.6質量%、油分中之n-3系食用油脂之比率設定為0.8質量%時，計算出每1個炸雞塊(28g)(加熱調理食品)中含有的n-3系食用油脂之含量係0.052質量%(28g×6.6質量%×0.8質量%/28g×100)。由被加熱調理食材用加工液組成物可浸透到加熱調理食品之內部，可得知用少的使用量會得到高的效果。

【0121】

[表4]

	n-3系食用油脂相對於被加熱調理食材100g之使用量(g/100 g)
比較例1-2	0
實施例1-2	0.0008
實施例2-2	0.0032
實施例3-2	0.0064
實施例4-2	0.0316
比較例2-2	0
實施例5-2	0.0316
實施例6-2	0.0632
實施例7-2	0.1264
實施例8-2	0.0632

【0122】

根據本發明，可得知n-3系食用油脂相對於被加熱調理食材100g之使用量及加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量即使為少量，仍可理想地發揮油膩感之減低效果。

【發明申請專利範圍】

【請求項1】

一種被加熱調理食材用加工液組成物，含有：構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂；

該n-3系食用油脂之含量，相對於該被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.001質量%以上且10質量%以下。

【請求項2】

如請求項1之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，該n-3系食用油脂含有選自由紫蘇籽油、亞麻仁油、紫蘇油、含有DHA的油、及含有EPA的油構成之群組中之至少1種。

【請求項3】

如請求項1或2之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，該n-3系食用油脂之構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量，係45質量%以上且75質量%以下。

【請求項4】

如請求項1至3中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，該n-3系脂肪酸含有α-蘇子油酸。

【請求項5】

如請求項4之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，該α-蘇子油酸之含量，相對於n-3系脂肪酸之全部質量，係80質量%以上且100質量%以下。

【請求項6】

如請求項1至5中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，更含有n-3系食用油脂以外之食用油脂。

【請求項7】

如請求項6之被加熱調理食材用加工液組成物，其中，該n-3系食用油脂及該n-3系食用油脂以外之食用油脂之總含量，相對於該被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，係0.1質量%以上且10質量%以下。

【請求項8】

如請求項1至7中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物，係用於減低加熱調理食品之油膩感。

【請求項9】

一種加熱調理食品之製造方法，包含：步驟(1)，對於被加熱調理食材給予如請求項1至8中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物；及

步驟(2)，使用油將經給予被加熱調理食材用加工液組成物之被加熱調理食材進行加熱調理。

【請求項10】

如請求項9之加熱調理食品之製造方法，其中，加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量，相對於加熱調理食品之全部質量，係0.00002質量%以上且5質量%以下。

【請求項11】

如請求項9或10之加熱調理食品之製造方法，其中，該n-3系食用油脂之使用量，相對於該被加熱調理食材100g，係0.00002g以上且5g以下。

【請求項12】

如請求項9至11中任一項之加熱調理食品之製造方法，其中，該油之酸價係0.110以下。

【請求項13】

如請求項9至12中任一項之加熱調理食品之製造方法，其中，該被加熱調理食材含有選自由畜肉、魚肉及海鮮類構成之群組中之至少1種。

【請求項14】

一種加熱調理食品之油膩感減低方法，係在將加熱調理食品進行加熱調理前，對於被加熱調理食材給予如請求項1至8中任一項之被加熱調理食材用加工液組成物。

【請求項15】

如請求項14之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，加熱調理食品中之n-3系食用油脂之含量，相對於加熱調理食品之全部質量，係0.00002質量%以上且5質量%以下。

【請求項16】

如請求項14或15之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，該n-3系食用油脂之使用量，相對於該被加熱調理食材100g，係0.00002g以上且5g以下。

【請求項17】

如請求項14至16中任一項之加熱調理食品之油膩感減低方法，其中，該油之酸價係超過0.1且10以下。

【請求項18】

一種加熱調理食品之油膩感減低劑，係以構成脂肪酸總量中所占的n-3系脂肪酸之含量係30質量%以上且80質量%以下之n-3系食用油脂作為有效成分；

該油膩感減低劑，在對於被加熱調理食材給予被加熱調理食材用加工液組成物時，係用來使該n-3系食用油脂之添加量相對於該被加熱調理食材用加工液組成物之全部質量，成為0.001質量%以上且10質量%以下。