

(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2005-295987

(P2005-295987A)

(43) 公開日 平成17年10月27日(2005. 10. 27)

(51) Int. Cl. ⁷		F 1		テーマコード (参考)	
A 2 3 L	1/237	A 2 3 L	1/237		4 B 0 2 0
A 2 3 L	1/10	A 2 3 L	1/10	F	4 B 0 2 3
A 2 3 L	1/20	A 2 3 L	1/20	F	4 B 0 3 6
A 2 3 L	1/31	A 2 3 L	1/31	A	4 B 0 4 2
A 2 3 L	1/325	A 2 3 L	1/325	A	4 B 0 4 7
		審査請求 未請求 請求項の数 3 書面		(全 6 頁)	最終頁に続く
(21) 出願番号	特願2004-146998 (P2004-146998)		(71) 出願人	502324561	
(22) 出願日	平成16年4月15日 (2004. 4. 15)			有限会社コッシ	
				山口県山口市大字名田島 2 2 9 6 番地	
			(71) 出願人	592007612	
				横浜油脂工業株式会社	
				神奈川県横浜市西区南浅間町 1 番地の 1	
			(72) 発明者	吉越 拓歩	
				山口県山口市名大字田島 2 2 9 6 番地 有	
				限会社 コッシ内	
			(72) 発明者	芳賀 俊也	
				神奈川県横浜市西区南浅間町 1 番地の 1	
				横浜油脂工業株式会社内	
			(72) 発明者	天野 晴之	
				千葉県八千代市勝田台 3 丁目 3 6 番地 1	
			F ターム (参考)	4B020 LB27 LC02 LG01 LG09 LK01	
				最終頁に続く	

(54) 【発明の名称】 食塩組成物およびこれを含有する食品

(57) 【要約】

【課題】 握り飯、焼き魚、焼き肉、サラダ類、茹枝豆にまぶして、20～48時間保存後も、これらの食品中に食塩が溶解しないで、喫食時にこれら食品の製造直後に近い塩味の強さ、味のバランスを保ち、これら食品の食味を保つ食塩組成物およびこの食塩組成物を含有する食品を提供する。

【解決手段】 食塩の表面を動植物由来のロウ様物を用いてコーティング後、粉碎、篩別する。さらに、食品をこの食塩組成物で処理する。

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

食塩を動植物由来のロウ様物で被覆した食塩組成物およびこれを含有する食品

【請求項 2】

動植物由来のロウ様物が、カルナウバロウ、カンデリラロウ、ミツロウ、米ぬかロウ、シェラック、ラノリンから選ばれた 1 種以上である請求項 1 記載の食塩組成物およびこれを含有する食品

【請求項 3】

請求項 1 または 2 記載の食塩組成物を含有する食品が握り飯、焼き魚、焼き肉、サラダ類、茹枝豆

10

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、食塩組成物およびこれを含有する食品に関する。さらに詳しくは、食品に加えた後、時間が経過しても食品中に溶解してしまうことの少ない食塩組成物およびこれを含有する食品に関する。

【0002】

近年、食生活の多様化により従来は家庭内で調理されていた食品が外食やコンビニエンスストアなどで提供されている。

その中でも、握り飯や弁当はコンビニエンスストアで最も多く提供されている食品である。

しかしながら、コンビニエンスストアで提供される食品は、製造後 20～48 時間後に喫食され、握り飯や弁当も例外ではない。

そのため、握り飯や弁当のおかずで使用された食塩が、この保存期間中に米飯やおかずの具（例えば焼き魚、焼き肉、サラダ類）、茹枝豆の全体に溶解および浸透してしまい、味の特徴が薄れて食味の低下をもたらしている。

そこで、水分の存在下でも溶解性の少ない食塩が求められている。

【0003】

通常、食塩の水溶性を抑える方法としては、食塩を非水溶性の物質でコーティングする方法が一般的である。

30

非水溶性の物質としては、融点が高い硬化油脂が用いられている。

硬化油脂の融点が低いと、コーティング後の食塩が保存中に固結して使用しにくい。

しかし、コーティングする硬化油脂の融点が高すぎると、喫食の際に口中でもコーティングされた食塩が溶解し難く、塩味を感じない。

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

そこで、本発明者らは、水分を含む食品に添加して 20～48 時間保存後にも溶解することが少なく、喫食した場合には口中で塩味が添加直後に近い状態で感ずる食塩組成物を見いだすことを目的として鋭意検討を行なった。

40

【課題を解決するための手段】**【0005】**

その結果、本発明者らは食塩に動植物由来のロウ様物をコーティング後、粉碎、篩別することにより本発明を完成するに至った。

【0006】

コーティングに使用する動植物由来のロウ様物は、一般にワックスと言われているが、その成分は由来する動植物により種々異なる。

本発明において好ましい動植物由来のロウ様物としては、カルナウバロウ、カンデリラロウ、ミツロウ、米ぬかロウ、シェラック、ラノリンなどが挙げられる。

カルナバロウは、ヤシ科ブラジルロウヤシの葉から採取し、精製して得られる植物ワッ

50

クスで、成分はヒドロキシセロチン酸セリルである。

カンデリラロウは、トウダイグサ科カンデリラの茎より採取、精製して得られる植物ワックスで、成分はヘントリアコンタンである。

ミツロウは、ミツバチ科ミツバチの巣を加熱圧搾し、ろ過、精製して得られるワックスで、成分はパルミチル酸ミリシルである。

米ぬかロウは、イネ科イネの米ぬか油より分離、精製して得られる植物ワックスで、成分はリグノセリン酸ミリシルである。

シェラックは、カイガラムシ科ラックカイガラムシの分泌する樹脂状物を精製して得られ、成分は樹脂酸エステルである。

ラノリンは、ウシ科ヒツジの毛に付着するロウ様物を脱水、精製して得られ、成分はC₁₂～C₃₂ α-ヒドロキシ酸と高級アルコールのエステルである。 10

【0007】

動植物由来のロウ様物を食塩にコーティングする方法としては、これらロウ様物を融点ないし軟化点以上に加温して溶解し、攪拌中の食塩にスプレー後、冷却、粉碎、篩別する方法や、これらのロウ様物をエタノールなどの揮発性溶剤に加えて加温溶解させ攪拌中の食塩にスプレーしてコーティングし、次いで溶剤を揮発除去し、粉碎篩別する方法があるが、いずれの方法でも構わない。

【0008】

これらの動植物由来のロウ様物のコーティング量は、食塩100重量部あたり0.1～50重量部が好ましい。 20

0.1重量部以下であると、食塩のコーティングが不十分で、食塩の吸湿性を抑えることが出来ず、50重量部以上であると、食塩へのコーティングが過剰となり、喫食した際に食塩の味が感じ難くなる。

【0009】

本発明における食塩としては、精製塩、岩塩、海水の天日乾燥塩などの自然塩のいずれでも良い。

これらの食塩粉末の粒度は、使用する食品により異なる。即ち、握り飯の場合は粒度が細かい方が好ましく、焼き魚などは粒度が荒い方が好ましい。

【0010】

本発明による食塩組成物を添加する食品としては、握り飯、焼き魚、焼き肉、サラダ類、茹枝豆などがある。 30

これらの食品への本発明による食塩組成物の添加量は、塩味の好みにより異なるが、食品100重量部当たり、0.1～20重量部、好ましくは0.5～5.0重量部である。

食品100重量部あたり0.1重量部以下であると、塩味を感じる量が少なく、20重量部以上であると、塩味が強すぎて食味が低下する。

【発明の効果】

【0011】

上記したように、本発明の食塩組成物を握り飯、焼き魚、焼き肉、サラダ類、茹枝豆などに使用すると、これらの食品を製造後20～48時間後に喫食しても、塩味が食品の製造直後のような状態を保ち、コンビニエンスストア向け食品として、食味の優れた食品を提供出来る。 40

【実施例1】

【0012】

以下に、本発明による実施例および比較例を示すが、本発明はこれらの実施例に限定されるものではない。

本発明の組成物を表1の配合で作った。作り方は、加熱冷却の出来るリボンミキサーで食塩95gを攪拌しつつ、食塩を70～80℃に加熱する。加温して溶解したみつろう2.5gとカルナバロウ2.5gをスプレーして食塩をコーティングし、冷却粉碎して、20メッシュの篩で篩別した。

この食塩組成物2gを握り飯100gの表面に均一にまぶし、ラップで包み20度に2 50

0 時間保存後、5 人の専門パネルにより食味の評価を行った。

評価方法は、塩味の強さ、味のバランス、握り飯の全体評価を各項目毎に、良いを 3 点、普通を 2 点、劣るを 1 点として、5 人の合計点で示した。従って、点数の多い方が好まれたことを示す。

【0013】

比較例 1 として、本発明による実施例 1 で使用した食塩を実施例 1 と同量を握り飯に均一にまぶし、実施例 1 と同様にラップで包み 20 度に 20 時間保存後、5 人の専門パネルにより食味の評価を行った。評価方法は実施例 1 と同様である。

【0014】

【表 1】

食塩組成物の配合と握り飯にまぶした評価

配合成分	実施例 1	比較例 1
食塩（精製塩）	95.0 g	100.0 g
みつろう	2.5 g	—
カルナバロウ	2.5 g	—
握り飯にまぶした評価		
塩味の強さ	10 点	9 点
味のバランス	12 点	5 点
握り飯の全体評価	11 点	7 点

【0015】

表 1 に示す様に、本発明による実施例 1 による食塩組成物を均一にまぶした握り飯は、20 度に 20 時間保存後も塩味の強さ、味のバランスが良く、握り飯の全体評価も良好であった。

一方、比較例 1 の場合は、食塩が溶けてしまい、味が全体に均一となり、アクセントがなくなって、握り飯の全体評価も劣った。

【実施例 2】

【0016】

本発明の組成物を表 2 の配合で作った。作り方はホバートミキサーのボウルをオイルバスにて 80～90℃に加熱し、食塩 90 g を入れて 70～80℃に加熱する。次いで、ビーターにより攪拌しつつ、95%のエタノール 10 g にカンデリラロウ 5 g、米ぬかロウ 5 g を加えて加温溶解しスプレーして食塩をコーティングし、室温に 24 時間放置してエタノールを揮発させ、粉碎後、20 メッシュの篩で篩別した。

この食塩組成物 5 g を茹でた枝豆 100 g に均一にまぶし、20 度に 20 時間保存後、5 人の専門パネルにより食味の評価を行った。

評価方法は、塩味の強さ、味のバランス、全体評価を各項目毎に、良いを 3 点、普通を 2 点、劣るを 1 点として、5 人の合計点で示した。従って、点数の多い方が好まれたことを示す。

【0017】

比較例 2 として、ホバートミキサーのボウルをオイルバスにて 80～90℃に加熱し、食塩 90 g を入れて 70～80℃に加熱する。次いで、ビーターにより攪拌しつつ、融点 75℃の極度硬化大豆油 10 g を加熱溶解してスプレーして食塩をコーティングし、オイルバスをはずして冷却粉碎し、20 メッシュの篩で篩別した組成物 5 g を茹でた枝豆 10

10

20

30

40

50

0 g に均一にまぶし、実施例 2 と同様にラップで包み 20 度に 20 時間保存後、5 人の専門パネルにより食味の評価を行った。

評価方法は実施例 2 と同様である。

【0018】

【表 2】

食塩組成物の配合と茹でた枝豆にまぶした評価

配合成分	実施例 2	比較例 2
食塩（伯方の塩）	90.0 g	90.0 g
カンデリラロウ	5.0 g	-----
米ぬかロウ	5.0 g	-----
極度硬化大豆油	-----	10.0 g
茹でた枝豆にまぶした評価		
塩味の強さ	10 点	6 点
味のバランス	11 点	8 点
茹枝豆の全体評価	10 点	8 点

10

20

【0019】

表 2 に示す様に、本発明による実施例 2 による食塩組成物を均一にまぶした茹でた枝豆は、20 度に 20 時間保存後も塩味の強さ、味のバランスが良く、茹でた枝豆の全体評価も良好であった。

一方、比較例 2 の場合は、塩味の強さが少なく、味のバランス、茹でた枝豆の全体評価も劣った。

フロントページの続き

(51)Int.Cl.⁷

A 2 3 L 1/48

F I

A 2 3 L 1/48

テーマコード (参考)

Fターム(参考) 4B023 LC02 LE14 LK01 LL01

4B036 LC01 LE01 LE04 LF19 LH04

4B042 AC03 AD39 AH01 AK01

4B047 LB01 LE06 LF02 LF03 LF04 LG03 LG10 LP20