

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4626841号
(P4626841)

(45) 発行日 平成23年2月9日 (2011.2.9)

(24) 登録日 平成22年11月19日 (2010.11.19)

(51) Int. Cl. F I
A 2 3 L 1/31 (2006.01) A 2 3 L 1/31 A

請求項の数 9 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願2002-563784 (P2002-563784)	(73) 特許権者	503287627
(86) (22) 出願日	平成14年2月12日 (2002.2.12)		エイアールジー トレイディング ピーテ
(65) 公表番号	特表2004-517642 (P2004-517642A)		ィーワイ エルティーディー
(43) 公表日	平成16年6月17日 (2004.6.17)		ARG Trading Pty Ltd
(86) 国際出願番号	PCT/AU2002/000139		オーストラリア クイーンズランド州40
(87) 国際公開番号	W02002/063977		34 ジーバング ビュオーストリート3
(87) 国際公開日	平成14年8月22日 (2002.8.22)		9
審査請求日	平成17年1月19日 (2005.1.19)		39 Buhot Street, Ge
(31) 優先権主張番号	PR 3026		ebung, Queensland 4
(32) 優先日	平成13年2月12日 (2001.2.12)		034, Australia
(33) 優先権主張国	オーストラリア (AU)	(74) 代理人	100109069
(31) 優先権主張番号	PR 3844		弁理士 中村 敬
(32) 優先日	平成13年3月20日 (2001.3.20)		
(33) 優先権主張国	オーストラリア (AU)		

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 加工食肉の製造方法及び加工食肉製品

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

骨抜きした骨抜きのカットを提供する工程；

前記骨なしのカットを保存処理の前に機械的伸長又は再吊り下げによって再成形する工程；

該カット及び骨を別々に保存処理する工程；

結合を用い、この保存処理された骨を該カットの外側で結合させる工程；及び

この結合したカットを調理する工程；

を包含することを特徴とする加工食肉の製造方法。

【請求項 2】

保存処理された前記骨が前記カットを提供した家畜とは異なる家畜に由来する請求項 1 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 3】

前記保存処理が前記カットと前記骨との間で異なる請求項 1 又は 2 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 4】

前記結合が天然又は合成のケーシング若しくはフィルム、ネット又はクロスから選択された調理用結合である請求項 1 乃至 3 のいずれか 1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 5】

前記調理がスモークからなる請求項 1 乃至 4 のいずれか 1 項記載の加工食肉の製造方法

。

【請求項 6】

保存処理された骨をカットの外側で結合させる工程において、食物の酸を添加する請求項 1 乃至 5 のいずれか 1 項記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 7】

前記食物の酸が香味賦形剤からなる請求項 6 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 8】

前記賦形剤が果汁又はクーリから選択される請求項 7 記載の加工食肉の製造方法。

【請求項 9】

請求項 1 乃至 8 のいずれか 1 項記載の方法によって生成される加工食肉製品。

10

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は加工食肉の製造方法及び加工食肉製品に関する。

【0002】

本発明は調理したハムの製造に対して特別な適用を有する。本発明は、本出願を参照し、本明細書において以下に開示される。しかし、本発明がベーコン及び他のスモークした食肉又は保存処理した食肉のような他の加工食肉の製造において適用を見出し得ることは、当業者に理解される。

【0003】

20

通常、骨付きのもも肉のハムは、骨なしのハム（ボンレスハム）よりも優れた製品であると考えられている。骨なしのハム及び他の保存処理されたカットの製造において、塩水に漬け、かつ保存処理した食肉は、骨抜きされる。そして、得られたカットは、通常、ポリマー若しくはネットの調理用ラップ又はハム等のための煙透過性の調理用ラップにより包装される。その製品は、必要に応じて、蒸し調理され、調理のためにスモークされるか、又はスモークとそれに続く調理用パッケージ内における加熱調理とによって部分的に調理される。得られた製品は、骨付きの製品よりも切り分けが比較的容易であり、そして廃棄物が少ないということで市場に評価されている。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

30

【0004】

しかし、骨なしの製品は食味が劣るとされている。骨抜きのハムの香味は骨付きのハムの香味よりも品質が劣るとするのがほとんど永続的な市場の印象である。

【課題を解決するための手段】

【0005】

一つの局面において、本発明は加工食肉の製造方法に広範に存在し、この方法は以下の工程を包含する：

骨抜きした骨抜きのカットを提供する工程；

前記骨なしのカットを保存処理の前に機械的伸長又は再吊り下げによって再成形する工程；

40

該カット及び骨を別々に保存処理する工程；

結合を用い、この保存処理された骨を該カットの外側で結合させる工程；及び

この結合したカットを調理する工程。

【0006】

従来の知識は、骨を通じた香味の発生及び熱的な移動に関し、骨付きのハムの優れた香味が保存処理及び調理プロセスの全体にわたった骨から肉への組織結合の密接性によると断定されるものであった。この従来の知識に反し、驚くべきことに、本質的に同じ品質及び香味が本発明に従うプロセスによって生成され得るということが確認された。

【0007】

カットは骨抜きされることが必要な任意の食肉のカットであり得る。骨はそのカットに

50

由来するものであってもよいし、同じ又は別の家畜のいずれか他の場所に由来してもよい。

【 0 0 0 8 】

骨なしのカットは保存処理の前に機械的伸長又は再吊り下げによって再成形される。ハム等の場合、骨が除去される時には、保存処理されていないハム又は保存処理されたハムは、有利に再吊り下げか、さもなければ伸長され得る。そのハムの筋肉は、ハムの骨がなく、その筋肉の形状を支持するための関連する腱もないため、容易に引き伸ばされ得る。この吊り下げ又は伸長によって、その製品の外観よりも大きい、長い及び／又はより流線型の外観が得られる。

【 0 0 0 9 】

保存処理は、硝石又は他の保存処理の賦形剤があってもなくてもよく、塩水付け又は酸付け、糖保存等を含むが、これに限定されない任意の適切な保存処理であり得る。保存処理はカットと骨又は骨代用物との間において同じであっても異なってもよい。好ましくは、少なくともカットのための保存処理は、カットを保存処理するために従来用いた保存処理から選択される。

【 0 0 1 2 】

結合は、少なくとも一部が調理プロセスによって決定された任意の適切な手段によるものであってもよい。この結合は従来の調理用結合から有利に選択される。例えば、この結合は、天然又は合成のケーシング若しくはフィルム、ネット若しくはクロスによる手段であってもよい。

【 0 0 1 3 】

調理は、一つ以上のスモーク、ロースト、蒸し加熱又は煮込み等の加熱調理による手段であってもよい。

【 0 0 1 5 】

肉と骨との間の接触の密接性は、骨強化香料の有効成分の拡散を強化するように選択された物質の添加によって補われてもよい。例えば、骨及び／又はカットは、食物の酸等を用いて処理されてもよい。また、この添加物は、果汁、クーリ等の香味賦形剤を含有するか、又は香味賦形剤からなってもよい。

【 0 0 1 9 】

なおさらなる局面において、本発明は本発明の前述の方法のいずれか一つによって製造された場合、加工食肉製品に広範に存在する。

【発明を実施するための最良の形態】

【 0 0 2 0 】

本発明は、以下の実施例に従って、本発明の好ましい実施形態を参照してさらに記載される。

【実施例】

【 0 0 2 1 】

加工に関して三つのハムを選択した。二つを骨抜きし、そして一つは骨を残した。これらの三つのハム及び切り出した骨を従来の様式で塩水及び硝石に漬けた。この塩漬け溶液に糖及びパイナップル果汁を補充した。

【 0 0 2 2 】

保存処理した骨をハムのうち一つの肉と密接に接触させてカット中の切り出しスリットに隣接して置き、そのカット全体を調理用弾性ネットティングで保護した。第二の骨抜きのハム及び骨付きのハムをネットティング中で同様に結合させ、ネットティングの原因による調理におけるあらゆるばらつきを排除した。次いで、それぞれのカットを従来の様式で調理状態まで等しくスモークした。

【 0 0 2 3 】

盲検試験において、骨なしの製品を統計的に有意な割合の味覚鑑定者によってそのまま食べさせたと、骨付きのハム及び本発明によるハムは、味覚鑑定者の大部分によって骨付きのハムであると判定が下され、二つの製品の間に評価の統計的に有意なばらつき

10

20

30

40

50

はなかった。

【 0 0 2 4 】

上記の内容は本発明の例示的な例として示されたものであるが、全てのこのような及び他の改変並びにそれに対するバリエーションが当業者に明白であるように、本明細書に添付の特許請求の範囲に規定される本発明の広範な範囲及び領域内に収まると思われることは、当然ながら理解される。

フロントページの続き

(72)発明者 エドウィン・ジャーンズ
オーストラリア クイーンズランド州4034 ジーバング ビュオーストリート39

審査官 渡邊 潤也

(56)参考文献 米国特許第06027756(US, A)
米国特許第06168822(US, B1)
米国特許第05328712(US, A)
米国特許第04806373(US, A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
A23L 1/31-1/333