

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4311535号
(P4311535)

(45) 発行日 平成21年8月12日 (2009. 8. 12)

(24) 登録日 平成21年5月22日 (2009. 5. 22)

(51) Int. Cl.

F 1

A 2 3 L 1/22 (2006. 01)

A 2 3 L 1/22

D

A 2 3 L 1/24 (2006. 01)

A 2 3 L 1/24

A

請求項の数 2 (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願2003-107277 (P2003-107277)
 (22) 出願日 平成15年4月11日 (2003. 4. 11)
 (65) 公開番号 特開2004-194 (P2004-194A)
 (43) 公開日 平成16年1月8日 (2004. 1. 8)
 審査請求日 平成17年8月2日 (2005. 8. 2)
 (31) 優先権主張番号 特願2002-109932 (P2002-109932)
 (32) 優先日 平成14年4月12日 (2002. 4. 12)
 (33) 優先権主張国 日本国 (JP)

(73) 特許権者 000004477
 キッコーマン株式会社
 千葉県野田市野田250番地
 (72) 発明者 諏訪 正則
 千葉県野田市野田250番地キッコーマン
 株式会社内
 (72) 発明者 川副 剛之
 千葉県野田市野田250番地キッコーマン
 株式会社内
 (72) 発明者 武石 節子
 千葉県野田市野田250番地キッコーマン
 株式会社内
 (72) 発明者 小塚 和子
 千葉県野田市野田250番地キッコーマン
 株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 分離液状調味料の製造法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

油層と水層とを混合する分離液状調味料の製造法において、(1) 胡麻粒と油層の重量比が1:1~1:10となるように胡麻粒と油層を混合して胡麻粒入り油層を調製する第1工程、(2) 胡麻粒入り油層と水層を容器に充填し混合する第2工程を含むことを特徴とする、胡麻粒入り油層と水層とが分離し、胡麻粒が界面付近に浮遊する分離液状調味料の製造法。

【請求項 2】

胡麻粒の一部または全部が、切り胡麻またはすり胡麻であることを特徴とする、請求項1に記載の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、油層と水層とを混合する分離液状調味料の製造法に関する。

【0002】

【従来の技術】

分離液状調味料とは、ごま油やサラダ油などの油相と、醤油や醸造酢などの水相部分が分離した状態になっていて、調味料を使うときに振って混ぜ合わせるタイプの調味料である。分離液状調味料としては、分離液状ドレッシング等が知られている。また、胡麻粒を全粒、割砕あるいはすり胡麻の状態で含有する分離液状調味料も公知である。

【 0 0 0 3 】

従来、胡麻粒入り分離液状調味料を製造する場合は、胡麻粒と油層と水層を増粘剤の存在下で同時に混合し、激しく攪拌していた。この製造法では、油層が分散乳化してしまい、油の風味・なめらかな食感が劣化するという問題があった。また、従来品では、水層と接触した胡麻粒が吸水により膨潤し、パリパリとした食感が失われるという問題があった。

【 0 0 0 4 】

【発明が解決しようとする課題】

本発明は、油の風味・食感、胡麻粒の食感が保持されている分離液状調味料の提供を主な課題とする。

【 0 0 0 5 】

【課題を解決するための手段】

本発明者らは上記の問題を解決する方法を見出し、本発明を完成した、すなはち本発明は、以下の製造法に関する。

【 0 0 0 6 】

1. 油層と水層とを混合する分離液状調味料の製造法において、(1) 胡麻粒と油層を混合して胡麻粒入り油層を調製する第1工程、(2) 胡麻粒入り油層と水層を混合する第2工程を含むことを特徴とする、分離液状調味料の製造法。

【 0 0 0 7 】

2. 胡麻粒入り油層と水層を混合する第2工程が、胡麻入り油層と水層とを容器に個別充填する方法である、上記1. の製造法。

【 0 0 0 8 】

3. 胡麻粒入り油層において、胡麻粒と油層の重量比が1 : 1 ~ 1 : 10 である、上記1. または2. 記載の製造法。

である。

4. 胡麻粒の一部または全部が、切り胡麻またはすり胡麻であることを特徴とする、上記1, 2 または3 のいずれかに記載の製造法。

【 0 0 0 9 】

【発明の実施の形態】

本発明は、油層と水層とを混合する分離液状調味料の製造法において、(1) 胡麻粒と油層を混合して胡麻入り油層を調製する第1工程、(2) 胡麻入り油層と水層を混合する第2工程を含むことを特徴とする。

【 0 0 1 0 】

胡麻粒としては、従来公知の食用品種が使用できる。胡麻粒の種類(粒のサイズ、調製法や加工法の別)は限定されず、目的とする分離液状調味料の品質、水層と油層の混合比によって適宜選択すればよい。

胡麻粒のサイズは限定されないが、全粒、割砕であってもよい。割砕されたものとしては、煎った後で機械的に割砕された「切り胡麻」または「すり胡麻」が使用できる。胡麻粒は、皮付きあるいは皮なしであってもよい。さらに、胡麻粒としては、「煎り胡麻」、水で洗浄された「洗い胡麻」、「切り胡麻」や「すり胡麻」が使用できる。

胡麻粒の表面に付着した微生物の殺菌のため、85 で10分程度加熱することが好ましい。

胡麻粒は、単一種類のものを使用してもよいし、また複数種類を混合使用してもよい。複数種類を混合使用する場合、例えば、「切り胡麻」または「すり胡麻」と、「全粒煎り胡麻」とを、1 : 10 ~ 10 : 1 の割合で混合する。

【 0 0 1 1 】

油層としては、特に制限はなく、従来の分離液体調味料の油層成分と同様のものが使用できる。油層としては例えば、食用油として大豆油、なたね油、コーン油、ひまわり油、サフラワー油、綿実油、米油、ヤシ油、オリーブ油、ゴマ油、ピーナッツ油、パーム油などが挙げられる。また、上記油相部中には、必要に応じて、呈味料、香味料、着色料、乳化剤等の添加剤を加えることもできる。

10

20

30

40

50

【 0 0 1 2 】

胡麻粒と油層を混合して胡麻粒入り油層を調製する場合は、容器中の油層を攪拌しながら胡麻粒を投入すればよい。攪拌により、胡麻粒を油層に分散させることができる。油層を攪拌する場合は、適当な回転数に設定したプロペラやニーダー等の攪拌機を使用すればよい。

【 0 0 1 3 】

胡麻粒と油層の重量比は特に限定されないが、例えば、胡麻粒：油層の比率としては、1：1～1：10が挙げられる。特に1：2～1：5程度が好ましい。好ましい比率では、胡麻粒と油層の均一混合が容易であるという効果がある。胡麻粒として、割碎したものの、例えば「切り胡麻」または「すり胡麻」を、一部または全部として使用することにより、油層の均一な混合が促進されるという効果が得られる。

10

【 0 0 1 4 】

混合する際の温度、時間は特に限定されないが、胡麻粒と油層とが十分に混合され、胡麻粒の周囲を油層が被覆する状態となるまで攪拌・混合を継続すればよい。例えば、胡麻粒：油層の比率が1：2～1：5である場合、両者を攪拌しながら混合して5～15分程度保持すると、胡麻粒の周囲を油層が被覆した状態となる。以上により、胡麻粒入り油層が得られる。

【 0 0 1 5 】

本発明における水層としては特に制限はなく、従来の分離液状調味料の水層成分と同様のものが使用できる。水相成分としては例えば、醤油、だし汁、食酢等の液状調味料、植物原料あるいは動物原料由来のエキス、みりん、ワイン、日本酒、老酒等の酒類が挙げられる。また、食塩、糖、スパイス、フレーバー等の呈味料、香味料等を加えることもできる。更に安定剤、着色料等の各種添加剤等を加えることもできる。

20

【 0 0 1 6 】

水層成分としては、固形分が含まれていても良い。例えば、おろし状、ペースト状、ミンス状、パルプ状、乾燥粉末状の野菜や果実などである。

【 0 0 1 7 】

胡麻粒入り油層と水層を混合する場合、混合方法は特に限定されない。本発明発明の分離液状調味料の使用目的等に応じて、適当な比率で混合すれば良い。

胡麻粒入り油層と水層を混合する場合、胡麻粒が適当な濃度で油層中に分散され、また、水層の固形分などが適当な濃度で水層中に分散されるよう、両者をそれぞれ攪拌しつつ混合することが好ましい。混合する場合の、両者の比率は特に限定されないが、分離液状調味料がたれである場合、例えば1：99～10：90、ドレッシングである場合、例えば5：95～95：5の比率で混合すればよい。

30

【 0 0 1 8 】

家庭用に市販される分離液状調味料は、通常はガラス容器やPET容器等に充填されている。容器入りの分離液状調味料を製造する場合には、通常の充填機を用いて、胡麻粒入り油層と水層とを容器に個別充填すればよい。個別充填する場合の、順番は特に限定されない。

【 0 0 1 9 】

以上により本発明の分離液状調味料が得られる。胡麻粒入り油層と水層を混合した後、胡麻粒入り油層と水層とは分離し、胡麻粒が界面付近に浮遊する。

40

【 0 0 2 0 】

【 発明の効果 】

本発明の分離液状調味料は、従来品と比較すると以下の特徴を有する。

(1) 油層中の油の風味・食感が保持されている。

(2) 胡麻粒のパリパリとした食感が保持されており、また外観上のつやとてりがある。

このような性質が得られる理由は、以下のようなものであると考えられる。

【 0 0 2 1 】

(3) 胡麻粒入り油層と水層を混合する際に激しく攪拌する必要がないため、油が乳化・

50

劣化していない。

(4) 第1工程で胡麻粒入り油層を調製する際に、胡麻粒の周囲を油層が被覆するので、第2工程で水層と混合した後に胡麻粒の吸水による膨潤が少ない。

【0022】

【実施例】

以下に、実施例を挙げて、本発明の分離液状調味料の効果を具体的に説明する。

1. 本発明の分離液状調味料1の調製

(1) 水層成分

- ・醤油 500 g
- ・砂糖 300 g
- ・おろしリンゴ 100 g
- ・おろしニンニク 15 g
- ・食酢 10 g
- ・香辛料 2 g

10

上記を攪拌しながら混合して、85 で10分間加熱し、次いで75度まで冷却した。これを水層とした。

(2) 胡麻粒入り油層成分

- ・煎り胡麻粒(全粒) 20 g
- ・ごま油 50 g

胡麻粒とごま油を攪拌しながら混合して、85 で10分間加熱し、次いで75度まで冷却した。これを胡麻粒入り油層とした。

20

(3) 分離液状調味料の調製

1. 0.1容のビン容器に、胡麻粒入り油層を注ぎ入れ、次いで水層を注ぎ入れた。容器にキャップをした後、35度まで水冷した。これを本発明の分離液状調味料1とした。

【0023】

2. 本発明の分離液状調味料2の調製

本発明の分離液状調味料2として、水層成分としてさらに市販の増粘剤0.2 gを使用し、上記1.と同様の方法にて本発明の分離液状調味料2を調製した。

3. 比較例の調製

1. 配合成分

- ・醤油 500 g
- ・砂糖 300 g
- ・おろしリンゴ 100 g
- ・おろしニンニク 15 g
- ・食酢 10 g
- ・香辛料 2 g
- ・煎り胡麻粒(全粒) 20 g
- ・ごま油 50 g
- ・増粘剤 1 g

30

上記を攪拌しながら混合して、85 で10分間加熱し75度まで冷却した。1.0.1容のビン容器に、全量を注ぎ入れ、容器にキャップをした後、35度まで水冷した。これを比較例の分離液状調味料とした。

40

【0024】

3. 本発明の分離液状調味料の特徴

本発明の分離液状調味料1, 2は、比較例よりも、油の風味・まろやかな食感が保持されていた。また胡麻粒のパリパリとした食感が保持されており、また外観上もつやとてりがあった。

【0025】

4. 官能評価

30人の官能パネルを用いて「油の風味の強さ」、「胡麻粒の食感」および「美味しさの

50

全体評価」について官能評価を行った。

【 0 0 2 6 】

その結果、「油の風味の強さ」については30人中27人が、本発明の分離液状調味料の方が強いと評価した。「胡麻粒の食感」については30人中21人が、本発明の分離液状調味料の方があると評価した。「美味しさの全体評価」については30人中25人が、本発明の分離液状調味料の方が好ましいと評価した。

フロントページの続き

(72)発明者 長堀 隆
千葉県野田市野田 2 5 0 番地キッコーマン株式会社内

審査官 渡邊 潤也

(56)参考文献 特開昭 5 9 - 0 5 9 1 7 4 (J P , A)
特開 2 0 0 1 - 2 3 1 4 9 1 (J P , A)

(58)調査した分野(Int.Cl. , D B 名)
A23L 1/22-237、1/24
JSTPlus(JDreamII)
G-Search