



膜状で湯葉様な豆乳凝固物の製造

凍結処理による豆乳凝固物の製造方法

技術分野分類	7105：食品科学
技術キーワード	食品製造・加工
産業分類	E-09：食料品製造業

内容	概要	豆乳に凝固剤を少量添加（豆乳重量に対し 0.05～0.1%程度）し、加温冷却後にトレイ等の容器に入れ、開放状態で-5℃、1 日程度の凍結処理を施し、解凍して凝固物を得る製造方法。
	従来技術・競争技術との比較（優位性）	従来からの豆腐製造は豆乳に凝固剤を適量（0.3%程度）添加後、加温状態で凝固反応を行わせ、豆乳全体をゲル状に凝固させている。本製造方法は凝固反応を少量の凝固剤を用い、加温ではなく凍結を利用して、膜状で湯葉様な凝固物が良好に得られるものである。
	本技術の有用性	凍結状態で保存できる。解凍してできる豆乳凝固物は、全体がゲル状に固まった豆腐とは異なる湯葉様な物性を有するため、そのままの状態、或いは成型処理等を施し、食感が特徴的な豆腐製品の製造が可能となる。
関連情報 (図・表・写真等)	  <p>解凍後の凝固物 凝固物の成型品</p>	
適用可能製品	豆腐	
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	金子 昌二 食品技術部門加工食品部 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gijuren@pref.nagano.lg.jp

■知的財産 なし

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2015 年 8 月 21 日