

シーズ技術名

セラミックスを利用した液状食品中のタンパク質除去 製品本来の風香味を活かした製造法

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：製造業・食料品製造業

あいち産業科学技術総合センター

内 容	概要	タンパク質を特異的に吸着するセラミックス（リン酸カルシウムなど）を用いて、品質を損なわずに、液状食品中のタンパク質を除去する方法。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	従来の「津下げ」、「火入れ(加熱)」、「プロテアーゼ添加」を行わずに液状食品中のタンパク質を迅速かつ効果的に吸着除去できるので、製品本来の風香味を保持した液状食品を製造できる。
	本技術の有用性	品質を損なわずに、液状食品中の津原因タンパク質、品質劣化酵素、アレルゲンタンパク質を除去できる。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>清酒中の津・濁りの原因タンパク質や酵素等の品質劣化タンパク質を迅速かつ効率的に吸着除去できるリン酸カルシウム(CAP)を企業と共に開発しました。</p> <p>CAP処理した清酒のSDS-PAGE a: 生酒(未処理) b: 生酒(CAP処理)</p>
適用可能製品		液状食品の製造に利用できる。
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	三井 俊 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 主任研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 特許第 5506190 号 「醸造酒用タンパク質除去剤」(2020年権利消滅)

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2011年 11月 30日

修正日 2023年 1月 16日