



野菜の形を崩さず、やわらかく
石川県産食材を用いた簡便な軟化食材製造方法の開発

技術分野分類 7105：食品化学

技術キーワード (11)：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	石川県産の根菜類について、高齢者用ソフト食への利用を促進するため、外形が維持された軟化食材の製造方法を開発した。
	従来技術・競合技術との比較(優位性)	従来技術で食材の外形を維持したまま軟化させるには、1)減圧下で酵素処理を行う、2)糖質を利用する等の方法がある。しかし、1)では専用設備の導入と技術習得が必要になり、2)では、調味に影響を与えることが課題であった。本技術は、常圧下で酵素及びミネラル成分を用いて軟化食材を製造する方法のため、専用設備を必要とせず、調味に影響を及ぼさない。
	本技術の有用性	専用の設備が不要なため、小規模施設でも容易に実施できる。また、調味に影響しないため、軟化食材の汎用性が高い。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>調理品(加賀れんこん)の硬さの比較</p> <p>軟化食材の一例：加賀れんこん</p> <p>UDF区分：UDF 2</p> <p>UDF…ユニバーサルデザインフード UDF区分 UDF1 (容易にかめる) UDF2 (歯茎でつぶせる)</p>
適用可能製品		高齢者用のソフト食等、食べやすさに配慮した食品全般
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	武 春美 (たけ はるみ) 化学食品部 食品加工技術研究室・専門研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	企画指導部 076-267-8081/076-267-8090 kikaku@irii.jp

■知的財産 特許第 7093088 号 「外形が維持された軟質食品素材の製造方法」

(ヤクルト薬品工業株式会社と共同出願)

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2022年12月15日