

素材を短時間でエキス化できる 圧力酵素分解技術

～ 生の素材のおいしさをそのままエキスに ～



セールスポイント

◆ 圧力をかけながら酵素分解することで、短時間で食材が丸ごとエキスになります。



600気圧
50℃
→



比較例	魚醤油	圧力エキス
腐敗防止 の手段	多量の 食塩	圧力
製造時間	半年～2年	24時間

食塩無添加
魚をまるごとエキス化

◆ 食材などに含まれる酵素(タンパク質を分解する作用をもつ物質)が働きやすい温度にすることで短時間にエキス化できます。

◆ 魚に塩分を加えて分解・熟成して作られる魚醤油と異なり、塩分を殆ど含んでいません。

技術の特長と活用場面

- ・塩分が少なく旨みも強いいため、健康に考慮する方向けの調味料として利用できます。
- ・食材をまるごとエキス化しているため、食材の成分をすべて含んだエキスを作ることができます。
- ・現在、鍋つゆの素・スープの隠し味・ねり製品・健康食品の原材料など、用途に合わせて活用されています。
- ・原料コストは、牡蠣エキスの場合、従来法(煮出し濃縮)の約1/3となります。総コストは、ご相談ください。
- ・対象はタンパク質を含む動物系素材です。



(株)広島ヤンマー商事
(容量24.5L)



(株)東洋高圧
(容量10L)

エキス化するための圧力装置

設備の利用について

- ・2019年10月から高圧装置(株)広島ヤンマー商事、写真左)が設備利用機器に設定されました。一回(24時間以内)あたり1,400円で利用できます。
- ・本装置の利用時には、センター職員が操作し(職員操作費用、別途必要)、原理や方法についても詳しくご説明します。
- ・食材の特徴を活かした新規食材開発にご活用ください。