【食品工業技術センター】

素材を短時間でエキス化できる 圧力酵素分解技術





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。







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

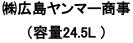
食塩無添加 魚をまるごとエキス化

- ◆ 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。







㈱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(㈱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。

