

飲食

鶏・豚・牛などの食肉と類似した食感を有する大豆加工品

発明の名称	肉様組織を有する大豆加工品及びその製造方法並びに調理品		
出願人/権利人	和光食品株式会社	発明者	中島 耕作
出願日	平成29年6月27日	出願番号	2018-526312
公開番号	WO2018/008476	特許番号	-
法的状態	出願中		

代表図



圧縮豆腐の断面写真

発明の概要

家畜類の食肉(畜肉)と類似した食感を有する大豆加工品及びその製造方法

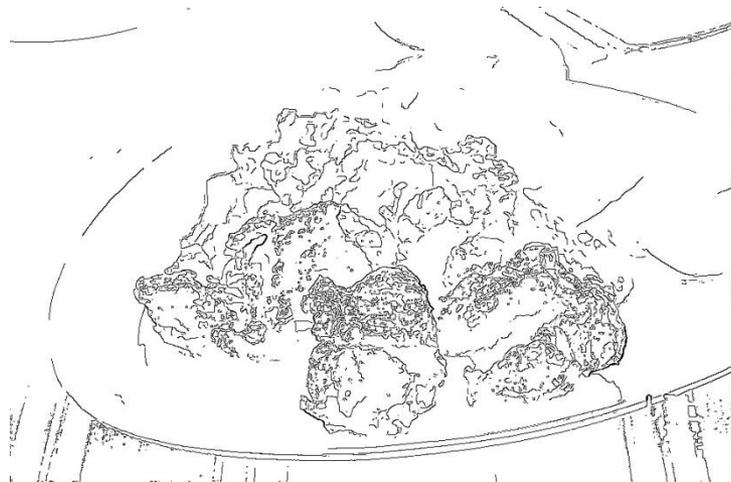
特徴

本発明は、食肉と類似する食感を有する大豆加工品及びその製造方法である。塩化マグネシウム及び硫酸カルシウムを主成分として含む凝固剤を用いて得られた豆腐を、冷凍した後、解凍し、次いでプレスすることにより、水分及び破断応力が特定の範囲に調整され、食肉と類似する食感を有する大豆加工品が得られる。調理品は鶏の唐揚げや豚カツなどと類似する食感を有する。本発明の大豆加工品は、鶏、豚、牛、羊などの家畜類の食肉や、これらの食肉の調理品、例えば、揚げ物の代替品として利用でき、特に、鶏の唐揚げや豚カツの代替品として有効に利用できる。

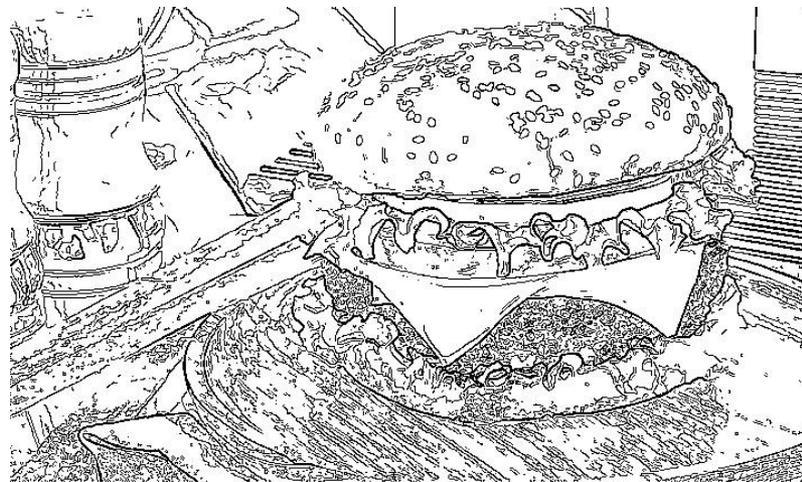
関連分野

農林水産、加工技術

応用の可能性



鶏の唐揚げ



ハンバーガー



とんかつ



肉団子

など

応用の可能性

- ・鶏のから揚げ
 - ・ハンバーガー
 - ・とんかつ
 - ・肉団子
- など

本技術の活用が見込める企業の一例

- | | |
|---------------------|------------------|
| ・エバーアクション株式会社 | ・株式会社モスフードサービス |
| ・株式会社ブルームダイニングサービス | ・株式会社フレッシュネス |
| ・株式会社すかいらーくホールディングス | ・株式会社王将フードサービス |
| ・和幸商事株式会社 | ・イートアンド株式会社 |
| ・株式会社かつや | ・株式会社幸楽苑ホールディングス |
- など

和光食品株式会社の当発明に関する最新動向

- ・和光食品株式会社のホームページ(<http://wako-foods.com/company>)には、本件特許に関連する動向情報は見受けられない。