

| 特許の名称 | 発明者 | 出願番号 (出願年月日) | 公開番号 (公開年月日) | 登録番号 (登録年月日) | 実施許諾 |
|--|--------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|-------|
| 魚醤油 | 山本展久、他 | 2001-401599 (H13.12.28) | 2003-199523 (H15.7.15) | 3598093 (H16.9.17) | 実施許諾中 |
| <p>権利の内容</p> <p>【課題】 魚醤油独特の香気や旨味成分は損なわずに、生臭さや発酵臭などの不快な臭みを低減した魚醤油及びその製造方法を提供する。</p> <p>【解決手段】 淡水魚をすり潰して塩を加え、塩分濃度の偏りがないように均一に攪拌した後、必要に応じてタンパク質分解酵素を添加する。これにより、臭み成分であるプロピオン酸、酪酸、イソ吉草酸を本質的に含まず、全窒素量に対するアンモニア態窒素量の割合が 0.12 以下であり、全窒素量が少なくとも 1.5g/100 ミリリットル以上である魚醤油を得ることができる。</p> <p>【特許請求の範囲】</p> <p>【請求項1】 全窒素量に対するアンモニア態窒素量の割合が 0.12 以下である魚醤油であって、淡水魚を主原料とし、該淡水魚をすり潰して塩を加えて分解反応させるようにし、臭み成分である有機酸を本質的に含まないことを特徴とする魚醤油。</p> | | | | | |