

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
魚介類を主原料とする 醤油様調味料の製造方 法	山本展久	2001-401600 (H13.12.28)	2003-199524 (H15.7.15)	3598094 (H16.9.17)	実施許諾中
<b>権利の内容</b> <b>【課題】</b> 効率的に油分の分離(除去)を行うことができる魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法を提供する。 <b>【解決手段】</b> 魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造工程において、油分を分離する加熱工程を含み、この加熱工程は、仕込み工程後であって搾る工程の前に行うことが好ましい。油分を分離する加熱工程は、必要に応じて添加したタンパク質分解酵素の至適温度下で行うことが好ましい。 <b>【特許請求の範囲】</b> <b>【請求項1】</b> 魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造工程において、油分を分離除去する加熱工程を含み、該工程は仕込み工程後であって搾る工程の前であり、35℃以上でタンパク質分解酵素の至適温度下で行うことを特徴とする魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法。					