

酵素技術を活用した魚醤油の製造技術

技術情報

この技術は以下の2つの特許によって構成されています。

1. 【発明の名称】魚醤油 【特許番号】特許第3598093号
【特許権者】大分県・合名会社まるはら
2. 【発明の名称】魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法
【特許番号】特許第3598094号 【特許権者】大分県

ココがすごい！



鮎を原料とした “臭み”のない魚醤油

技術概要

【POINT】

大分県産業科学技術センターでは、合名会社まるはらと共同研究を行い、鮎を原料とした魚醤油の開発に取り組み、鮎蛋白質の分解に適した蛋白質分解酵素を検索し、最も旨みを引き出す酵素を見つけられました。

また、魚醤油の製造では、魚に含まれる油分の分離が不十分であると臭みや濁りの原因になり、製造収率や製品価値が低下する問題がありました。当センターでは、独自にこの油分の分離技術の開発も行い、効率的に油分の分離を行うことに成功しました。

このように鮎のような淡水魚を使用することと油分離を効率よく行うことで、これまでに例を見ない“臭み”のない魚醤油が完成しました。

【応用例・活用分野 等】

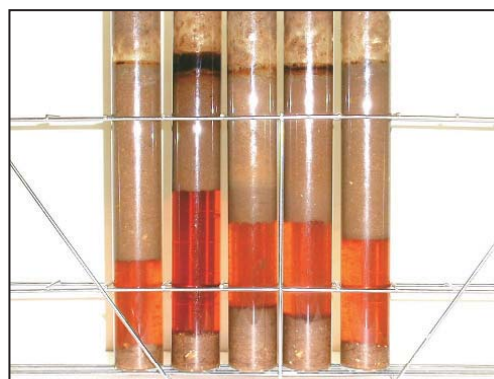
この発明は、合名会社まるはらに優先的に実施許諾し、「鮎魚醤油」として製造販売されています。

特に、油分を分離する製造方法は、我々の独自の技術です。

【企業へのメッセージ】

合名会社まるはらが、製造販売いたします。

また、ライセンス契約を結び、本発明の実施を許諾することも可能です。ご相談下さい。



写真は本発明による製造例：上から油分・未分解物・魚醤油・骨など

連絡先

機関名： 大分県産業科学技術センター

所在地： 大分県大分市高江西1丁目4361-10

担当部署： 企画連携担当

電話番号： 097-596-7101

FAX: 097-596-7110

E-mail: tech-ad@oita-ri.go.jp HP: <http://www.oita-ri.go.jp/>