

食材内に物質を急速導入する高温急速含浸法

～ 減圧を使ってより速く・より多くの物質を浸み込ませる ～



セールスポイント



- ◆ 温かい食材を導入液に浸漬して減圧すると、短時間で大量の物質を導入できます。浸漬のみでは浸透しにくい酵素などの高分子物質も導入できます。
- ◆ 大型食材への物質導入や従来の酵素使用量の削減が可能です。



加熱



導入液に浸漬して減圧

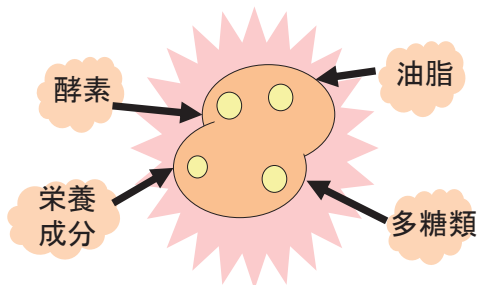


凍結含浸食材

活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

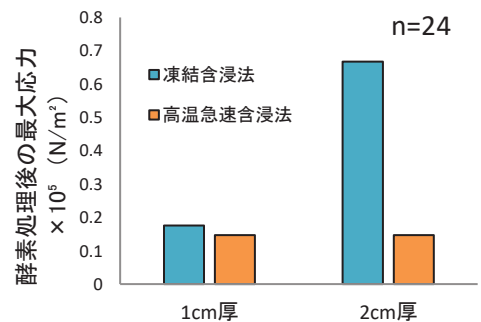
- ◆ 真空冷却機等の減圧装置を所有する事業者向けです。
- ◆ 酵素だけでなく、様々な物質を短時間で導入できます。



軟らか食

機能性強化食品

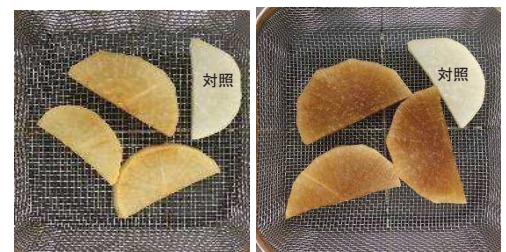
カロリー強化食品



分厚いたけのこでも中心まで軟らかくなります！

発明の特長

- ◆ 肉、魚、野菜、豆類等、幅広い食材に適用できます。従来の方法に比べ、大型の食材への物質導入に適しています。
- ◆ 高温急速含浸法は広島県独自の特許技術「凍結含浸法」の1つです。



凍結含浸法(310秒)

高温急速含浸法(75秒)

短時間で濃く、醤油がダイコンに浸透！

基本情報

発明の名称	食材への物質含浸方法		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2017-517138	出願日	平成28年 6月 7日
特許番号	特許第6218206号	登録日	平成29年10月 6日
実施許諾実績	■有 (11件) □無	事業化実績	■有 (1件) □無
共同研究	■要相談 □不可	サンプル提供	■可 □不可
問い合わせ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433