

サクサクした乾燥肉・魚素材！

【食品工業技術センター】

湯戻しできる乾燥肉・魚素材の製造技術

～ 湯戻しても、そのまま食べても美味しく食べられる ～

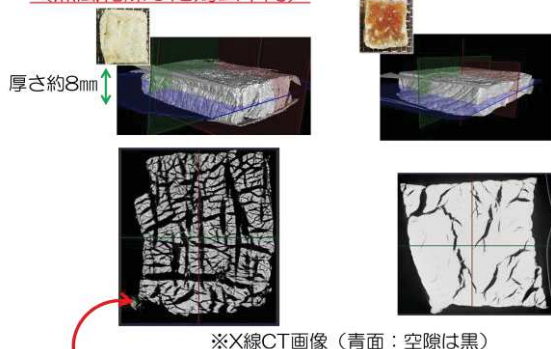


本技術で熱風乾燥した豚肉

セールスポイント

- ◆ 大きな切り身を酵素処理して乾燥させた肉・魚素材は、スナック感覚でそのまま食べられます。
- ◆ お湯はもちろん、水※でもしっかり復水可能です（※お湯より少し時間がかかります）。
- ◆ 熱風乾燥機を用いることで、製造コストを抑えられます。

本技術処理 (熱風乾燥した鶏ムネ肉)



空隙：量が多い、細かい

お湯で復水させた本技術処理の乾燥素材



全体的に水が浸透して、調理素材として食べられます

常温水でも戻ります

活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

- ◆ インスタント麺やスープの具材として活用できます。
- ◆ 軽い。食べたい分だけ。防災備蓄食やローリングストックに活用できます。

発明の特長

- ◆ 口に入れると、素材本来の肉や魚の風味がしっかりと感じられます。



基本情報

発明の名称	乾燥動物性食品およびその製造方法		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2014-195188	出願日	平成26年 9月25日
特許番号	特許第6120412号	登録日	平成29年 4月 7日
実施許諾実績	■有(1件) □無	事業化実績	□有 ■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	

※広島県は、上記知財権の実施が第三者の権利を侵害しないことを保証するものではありません。

Copyright ©2024 Hiroshima Prefecture. All rights reserved.