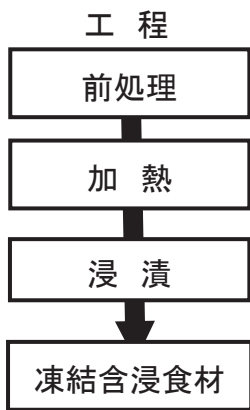


食材内に物質を急速導入する常圧含浸法

～ 減圧を使わずに簡単に物質を浸み込ませる ～



セールスポイント



- ◆ 温かい食材を冷たい導入液に浸漬するだけで、簡単に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でも食材内に導入できます。



加熱



浸漬

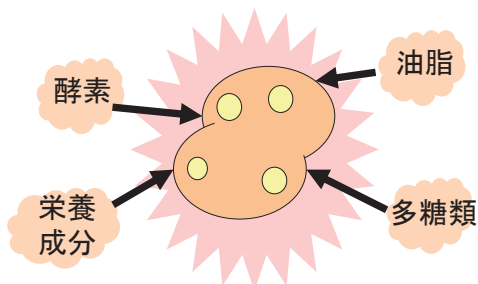


凍結含浸食材

活用場面と発明の特長

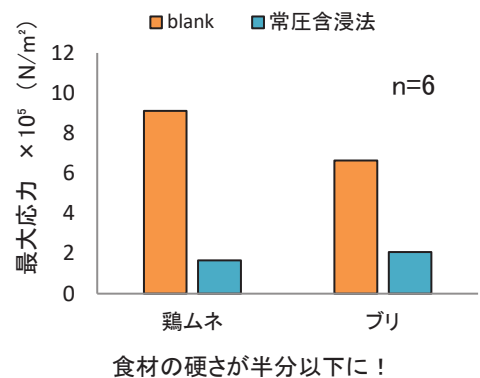
具体的な活用場面

- ◆ 特別な装置は不要。小規模工場や調理現場で使えます。
- ◆ 酵素だけでなく、様々な物質を導入できます。



発明の特長

- ◆ 肉、魚、野菜、豆類等、幅広い食材に適用できます。
- ◆ 減圧下では難しい香気成分等も導入できます。
- ◆ 常圧含浸法は広島県独自の特許技術「凍結含浸法」の1つです。



酵素導入で食材が容易に潰せる軟らかさに！

基本情報

発明の名称	食材への物質導入方法		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2020-209454	出願日	令和 2年 12月 17日
特許番号	特許第6920706号	登録日	令和 3年 7月 29日
実施許諾実績	■有 (3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