

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11) 特許番号

特許第3498087号
(P3498087)

(45) 発行日 平成16年2月16日 (2004. 2. 16)

(24) 登録日 平成15年12月5日 (2003. 12. 5)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I
A 2 3 L 1/20		A 2 3 L 1/20 Z
1/48		1/48

請求項の数 1 (全 2 頁)

(21) 出願番号	特願2001-77481 (P2001-77481)	(73) 特許権者	501108485 岡田 哲子 青森県南津軽郡常盤村大字榊字亀田2-13
(22) 出願日	平成13年3月19日 (2001. 3. 19)	(73) 特許権者	899000035 株式会社東北テクノアーチ 宮城県仙台市青葉区荒巻字青葉468番地
(65) 公開番号	特開2002-272401 (P2002-272401A)	(72) 発明者	岡田 哲子 青森県南津軽郡常盤村大字榊字亀田2-13
(43) 公開日	平成14年9月24日 (2002. 9. 24)	(74) 代理人	100110537 弁理士 熊谷 繁 (外1名)
審査請求日	平成13年3月29日 (2001. 3. 29)	審査官	富永 みどり

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 おから食材の製法

1

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】 こんにゃく粉を湯でゼリー状にまで混和し、これに生卵とおからを混和し、水酸化カルシウムをぬるま湯に溶解したアルカリ液を上記混和物に混和し凝固成型し、これを適宜に切り分け、加熱して残余のアルカリ分を除去し食肉感を与えたことを特徴とする食材の製法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は豆腐の副製品おからに属するもので、おからを用いた食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】おからは豆腐をつくる時の絞りかすで、植物性のたんぱく質と少量の脂肪があり一種の風味

2

があるので、食品として利用されている。その利用は他の食品例えば食用油・魚菜・こんにゃく・塩蔵魚を混合している。その先願例には特開平10-52233の加工食品およびその製造方法がある。これら従来のおから利用食品はおからに他の食品を混合するにすぎないものであった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】この発明は、おからの質はきめが荒く吸蔵性があることに着目したもので、生卵等の栄養食品を吸蔵させこれをこんにゃくで被覆して食材に供することにより、食肉に近い食感のある食品を提供しようとするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】この発明は、こんにゃく粉を湯でゼリー状にまで混和し、これに生卵とおからを