

# NUBIC 知的財産情報開示

開示日：2016年4月25日

各 位

NUBIC 知的財産情報の要約を公開いたします。

技術移転等を御希望の場合は、ホームページの「[NUBIC 技術シーズ案件申込](#)」フォームからお申込みください。各担当コーディネーターから御連絡申し上げます。

「[NUBIC 技術シーズ案件申込](#)」フォーム：

[TOP](#) > [共同・受託研究](#) > [申込書／契約書](#) > [技術移転等をご希望の場合](#) > [WEB から](#)

出願番号  整理番号  担当者

表題	練製品の半製品、練製品および練製品の製造方法		
発明の用途	低脂肪、無添加ソーセージ、未利用資源の有効活用、地域振興に貢献する商品開発		
技術概要	早採り昆布、間引き昆布を利用した、結着剤（リン酸塩）や発色剤等の添加剤不使用かつ低カロリーなソーセージ。		
発明の効果	<p>従来のソーセージの製造工程では、豚肉等に対して結着剤や豚脂を添加するのが不可欠であった。食物繊維や機能性成分を多く含む昆布を混ぜ入れたソーセージの試みがされているが、従来の一般的なソーセージに単に昆布を加えたものにすぎない。また、昆布のみで無添加ソーセージを製造する場合、特にきわめて粘性の高い早採り昆布は、単に肉と同時に混ぜるだけでは、十分に混ぜるまでに時間がかかり、風味にも影響があるという問題があった。</p> <p>発明者らは特別な処理を施した早採り昆布と肉の混練物を最適な条件で加工することで、獣臭が排除され、食感、風味豊かな無添加ソーセージを製造できることを見出した。</p> <p>本発明によると、食品添加物と脂肪が無添加であるにも関わらず食味の良かつ、脂肪の含有量も少ない健康志向のソーセージの製造が可能になるとともに、未利用資源である早採り昆布、間引き昆布の有効活用にもつながる。</p>		
技術分野	食品・バイオ		
キーワード	昆布、無添加、低脂肪ソーセージ		
国際特許分類	A23L 1/317		

