

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11)特許番号

特許第3375208号
(P3375208)

(45)発行日 平成15年2月10日(2003.2.10)

(24)登録日 平成14年11月29日(2002.11.29)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I
A 2 3 G 3/00	1 0 6	A 2 3 G 3/00 1 0 6
A 2 3 L 1/06		A 2 3 L 1/06
// A 2 3 L 1/0528		1/212 1 0 2 A

請求項の数3(全 3 頁)

(21)出願番号 特願平6-222672

(22)出願日 平成6年8月24日(1994.8.24)

(65)公開番号 特開平8-56580

(43)公開日 平成8年3月5日(1996.3.5)

審査請求日 平成13年4月10日(2001.4.10)

(73)特許権者 000118615

伊那食品工業株式会社
長野県伊那市西春近5074番地

(72)発明者 伊與部 貴子

長野県伊那市西春近5074番地 伊那食品
工業株式会社内

(72)発明者 伊藤 芳樹

長野県伊那市西春近5074番地 伊那食品
工業株式会社内

(72)発明者 堀橋 祐二

長野県伊那市西春近5074番地 伊那食品
工業株式会社内

(74)代理人 100092820

弁理士 伊丹 勝

審査官 小暮 道明

最終頁に続く

(54)【発明の名称】 耐熱性餅状ゼリー及びその製造方法

1

(57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 コンニャクマンナンを主成分とし、0.1～10%の糊料が添加され、pH7～10の範囲で反応させた軟質ゲルを用いたことを特徴とする耐熱性餅状ゼリー。

【請求項2】 コンニャクマンナンを水に分散させて加熱溶解させ、加熱状態でこれに微アルカリ性化合物を添加してpH7～10の範囲に調製した後、冷却凝固させて軟質ゲルとすることを特徴とする耐熱性餅状ゼリーの製造方法。

【請求項3】 コンニャクマンナンを加熱溶解させる際に、0.1～10%の糊料を添加することを特徴とする請求項2記載の耐熱性餅状ゼリーの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

2

【産業上の利用分野】本発明は、汁粉等に入れる耐熱性餅状ゼリーとその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】汁粉は、和風の甘味喫茶の代表として、広く親しまれている食品である。一般加工食品としての汁粉やぜんざい商品はレトルパウチに入れたり、缶詰にしたり、あるいは汁粉飲料として利用されている。これらの容器に入れられた汁粉類は小豆粒や餡を用いるため、レトル殺菌により耐熱性の菌を殺菌して常温で流通可能な状態として商品化されている。

10

【0003】通常甘味喫茶での汁粉は餅が入った状態で食されるが、上述した常温流通タイプの汁粉商品には餅をそのまま入れることができない。その理由は、レトル殺菌するときに餅が汁粉のなかに溶け出してしまうこと、また餅が老化によりかたくなってしまふこと、等に

ある。このため例えば汁粉商品には、必要により真空包装された餅が別添される。飲料用の汁粉にあっては、ベンダーマシンのなかで加湿状態に置かれて、より条件の悪い状態になる。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】汁粉商品中の餅に耐熱性を与える為、ゲル化剤や加工澱粉、蛋白成分を加えるといった改良が試みられている。しかしこれの改良は、汁粉内への餅の溶け出しを防止できても、食味の点で問題が残る。特に加温状態で食するという条件で食味に耐えられないものとなる。120 前後のレトルト対応に耐熱性を有する糊料は、アルギン酸ナトリウムのカルシウム反応ゲルを始め色々知られているが、これらを用いて餅に耐熱性を与えた場合、餅食感を壊す上に、加温状態で食したときの糊状感が著しい。

【0005】本発明は上記の点に鑑みなされたもので、加熱による溶け出しがなく、加温状態でも良好な食感が得られる耐熱性餅状ゼリー及びその製造方法を提供することを目的としている。

【0006】

【課題を解決するための手段】本発明に係る耐熱性餅状ゼリーは、コンニャクマンナンを主成分とし、0.1～10%の糊料が添加され、pH7～10の範囲で反応させた軟質ゲルからなることを特徴としている。本発明による耐熱性餅状ゼリーの製造方法は、コンニャクマンナンを水に分散させて加熱溶解させ、加熱状態でこれに微アルカリ性化合物を添加してpH7～10の範囲に調製した後、冷却凝固させて軟質ゲルとすることを特徴としている。本発明の製造方法において好ましくは、コンニャクマンナンを加熱溶解させる際に、0.1～10%の糊料を添加する。

【0007】

【作用】コンニャクは、コンニャクマンナンゾルを水酸化カルシウム等の凝固剤を加えてpH11以上で加温しながら練り、熱湯でゆでてアクを抜き、凝固させて得られる。コンニャクは、エステル状に結合したアセチル基の脱離による化学的構造変化不可逆性の耐熱性ゲルとなる。即ち加熱された状態でもコシのある状態で食することができる。本発明者は、この様なコンニャクの性質を餅状食感のゲルへの応用を検討した結果、通常のコンニャク製造に比べて凝固剤を低濃度として、pH7～10の範囲で反応させて不溶性の軟質ゲルとすることにより、通常のコンニャクより柔らかい汁粉の餅食感を得る*

* ことができた。

【0008】但し、上述したコンニャクマンナンの軟質ゲルのみでは、餅食感としてまだ充分ではない。従って好ましくは、コンニャクマンナンを加熱溶解させる際に同時に、糊料を0.1～10%の範囲で添加する。これにより一層餅に近い食感を得ることができた。糊料の添加量が増え多くなると、糊状感が強くなって餅食感が損なわれるので、10%以下に抑えることが必要である。

10 【0009】本発明において添加する好ましい糊料としては、寒天、カドラン、ペクチン、ジェランガム、アルギン酸ナトリウム、ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム、澱粉から選ばれた一種または二種以上の組み合わせがある。また糊料の範疇に入らないが、餅粉や餅米からの餅の併用も有効である。

【0010】

【実施例】以下、本発明の実施例を説明する。下記表1は、用いた材料成分である。

【0011】

【表1】

20	コンニャクマンナン	1部
	ジェランガム	0.3部
	ローカストビーンガム	0.5部
	高融点寒天	0.2部
	キサンタンガム	0.5部
	砂糖	18部
	水	79.5部

30 【0012】表1の材料を水に分散させ、加熱溶解させて、これに微アルカリ化合物である水酸化カルシウムを添加してpH7～10の範囲に調製した。これを冷却凝固させた後、ダイス状に切断し、汁粉液と共に飲料缶に充填して、121、20分のレトルト殺菌を行った。

【0013】得られた汁粉を開缶して確認したところ、餅状ゼリーの汁粉液への溶け出しは見られなかった。また冷やした状態と加温した状態で試食した結果、いずれも良好な餅状食感が得られた。

【0014】

40 【発明の効果】以上述べたように本発明によれば、コンニャクマンナンと少量の糊料や餅粉等を水に分散させて加熱溶解させ、加熱状態でこれに微アルカリ性化合物を添加してpH7～10の範囲に調製した後、冷却凝固させて軟質ゲルとすることにより、汁粉内への溶け出しがなく、加温状態でも優れた餅状食感を有するレトルト食品に有用な餅状ゼリーが得られる。

フロントページの続き

(56)参考文献 特開 平 6 - 261702 (J P , A)

(58)調査した分野(Int.Cl.⁷, D B 名)

A23G 1/00 - 9/30

A23L 1/06