

## 38-3 豆類原料飲料及び固形発酵食品の製造方法

[シーズ提供元：カゴメ株式会社]

### 活用企業イメージ

- ・ 飲料・食品を製造する企業 → 豆類を原料とした飲料、食品の開発・販売。

### 技術内容

- ① 豆類を原料とした、非常に滑らかな喉越しを有する飲料の製造方法。
- ② 豆類を原料とする、組織が滑らかで風味が良好な、固形発酵食品の製造方法。

### 技術の特徴

- ① 豆全粒粉の水性スラリーを用いて、均質化、蛋白質変性、分散化の各処理を行う飲料の製造方法。
- ② ①の飲料の均質化後に、乳酸菌スタータを添加して発酵／固形化させる発酵工程、を含む固形発酵食品の製造方法。

### 開発の経緯

- ・ 豆類を原料とした飲料を製造する場合、オカラ成分が残存して舌触りや喉越しが悪くなるという問題があったが、製造方法を工夫することにより、滑らかな喉越しの飲料の製造が可能となった。

## 活用例

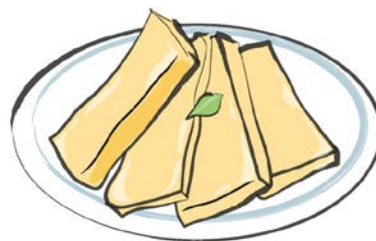
- ① 豆類原料飲料（乳酸菌発酵タイプも可）



- ② チーズ風固形発酵食品



乳酸菌で発酵



## 活用への補足・提供条件等

- ・技術の確立段階：試作。
- ・ライセンスできない分野：特になし。
- ・技術の提供形態：別途協議。
- ・ライセンスの条件等：別途協議。

## 特許情報

特許番号：4185048

登録日：2008年9月12日

出願日：2003年6月2日

名称：豆類原料飲料及び固形発酵食品の製造方法

権利の残存年数：4年

(2023年6月迄)

※平成30年11月現在

## その他関連情報

用語解説

スラリー：

固体粒子が液体の中に懸濁している流動体。泥漿(でいしょう)。