

ホタテガイのボイル外套膜の黒膜の除去方法

特許番号、実施年度

特許出願中 出願日 2004年8月6日 特願 2004-230270

研究紹介

生鮮及び生鮮冷凍品のホタテガイ外套膜の黒膜は、水または塩水で洗浄することにより容易に除去することが可能です。しかし、ボイル外套膜では、タンパク質が加熱凝固しているため同じ方法で黒膜を除去することはできません。ボイル外套膜製品の品質向上を目的とし、食品添加物用酵素を用いてボイル外套膜から黒膜を除去する技術を確認し、特許申請を行いました。

除去技術を開発する上で、1、処理方法が簡便であり、かつ、低コストで処理できること、2、処理後ボイル外套膜の品質および歩留まりの低下を抑えることがポイントとなりました。

黒膜除去工程

