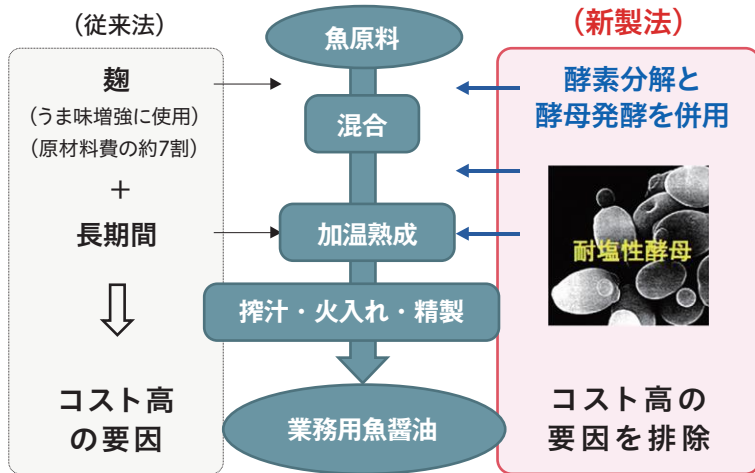


減塩魚醤油の短期低コスト製造法

～うま味はそのままだに、淡色化と良い香りの付与ができます～

アピールポイント

酵素によるタンパク質分解と酵母による発酵を併用することにより、うま味が強く、低塩分で、色の淡い魚醤油を、低コストかつ短期間で製造可能です。



従来の半分程度に
減塩可能

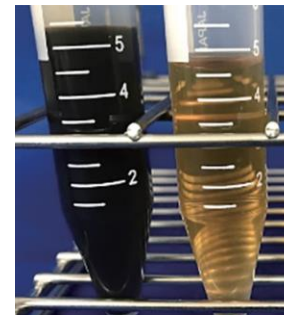
麴を使用しないので
低コストで淡色

酵母発酵による良い香り

発明の特長

魚醤油は発酵に1年以上必要で、うま味が強い反面、特有のにおいがあります。麴の使用により発酵を促し、うま味を増強するとともに、においを低減する方法がありますが、発酵に8～12週間必要で、色が濃くなること、原料費が高いことが課題でした。また、どちらの製法でも魚醤油の塩分濃度が20%程度と高くなり、用途拡大の妨げとなっていました。

新製法は、従来の魚醤油の半分(10%)程度に減塩した魚醤油を、麴を使用せずに4週間の発酵で製造できます。さらに、心地良い香りも付与されます。



新製法による魚醤油の外観
左：従来法、右：新製法

活用に向けて

- ・4週間の発酵期間でうま味の強い魚醤油が製造できます。
- ・塩分を従来の半分(10%)程度に抑えることが可能です。
- ・色が淡く、良い香りが付与されるので、様々な用途にご利用いただけます。

基本情報

発明の名称	魚醤油の製造方法及び魚醤油		
特許権者	道総研		
特許番号	特許第7622981号		
出願日	令和2年11月2日	登録日	令和7年1月20日
実施許諾実績	■有り □無し	発明場	産業技術環境研究本部 食品加工研究センター

キーワード：魚醤油、発酵、減塩、低コスト