

タイトル

ムメフラール含有無塩梅干しの製造方法

技術分野

- 電機・電子
- 情報・通信
- 有機材料
- 金属材料
- 食品・バイオ
- 土木・建築
- 農林・畜水産
- その他( )
- 機械・加工
- 化学・薬品
- 無機材料
- 輸送
- 生活・文化
- 繊維・紙
- 医療・介護

利用分野・適用製品

- ・健康食品
- ・ムメフラール含有の食品加工用酸液

情報メモ

詳細資料: 有 無  
 サンプル: 有 無  
 見学: 可 不可  
 その他:

従来技術の課題・問題点

梅干しを製造するには、収穫した生梅を収穫から時間を置かずに塩蔵品に加工するのが一般的である。この塩漬け法は昔から行われ、現在も広く実施されている。カビの発生・腐敗を抑えるため、多量の食塩を使うので、高食塩濃度の梅（18～20重量%）と、梅からの浸出液に食塩が混合された梅酢液（食塩濃度約20重量%；梅調味液）とが発生する。高濃度の塩分は、高血圧などの原因となることがあり、現在では、梅干しについても減塩が望まれている。

本発明の効果・特長

本発明によれば無塩の梅干しであっても十分な防腐、防かび効果を得ることができる。また、この方法により製造された梅干しは、クエン酸による酸味を保持しつつ、まるやかな舌ざわりとなる。また、その健康増進効果として塩分を摂取しないことによる血圧への悪影響を避けることができる。また、梅の特徴である酸味の成分は、クエン酸、リンゴ酸、コハク酸、酒石酸、ピクリン酸などで、このうち最も多く含まれているクエン酸には、体内でのエネルギー代謝を活発にし、疲労物質の分解を促進するはたらきなどがある。さらに、梅には、上記有機酸のほかに、カリウム、カルシウム、リン、鉄などのミネラル類や、カロチン、ビタミンB1、B2、C、Eなどのビタミン類が多様に含まれている。

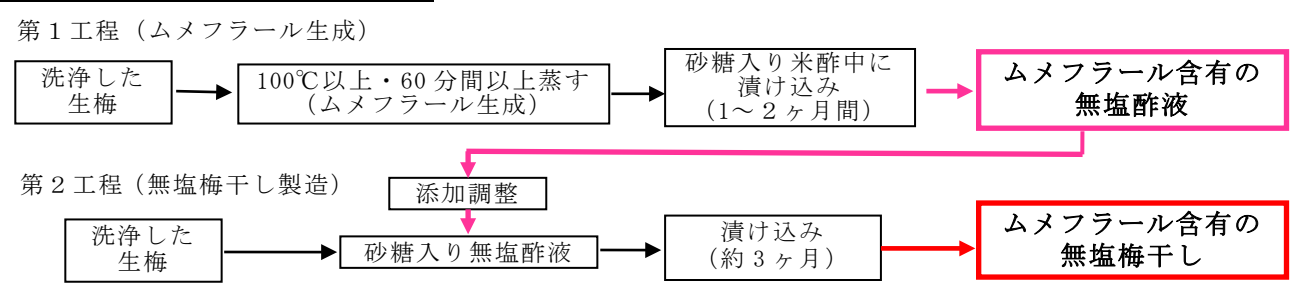
さらには、製造された梅干しがムメフラールを含むことにより血行を増進し、その抗酸化作用により血液（赤血球）の酸化を抑えて血液をサラサラに保持し、血圧を安定化させる効果を期待できる。換言すれば、この梅干しを食することで、成人病の予防効果も期待することができる。

技術概要（構造・動作等）

ムメフラール含有の無塩梅干し製造工程は、大きく2工程に分けられる。第1工程では洗浄した生梅を100℃以上の温度で60分間以上蒸して糖質とクエン酸の結合を促し、ムメフラールを生成させて、1～2ヶ月漬け込む。第2工程では、新たな生梅入れた砂糖入り無塩酢液に、第1工程で得られた無色透明のムメフラール含有の酢液を添加して、3ヶ月程度漬け込む。

この漬け液には塩を添加せずに、ムメフラール含有酢液に含まれる酸性成分によって防菌・防カビの効果を持たせる。これにより無塩で高い保存性を持ち、かつムメフラールという有効成分を含んだ無塩梅干しを製造することができる。

図・特記事項・その他



主たる提供特許

登録番号:特許 5715286  
 出願日:平成 26 年 8 月 21 日(2014 年)  
 発明の名称:無塩梅干しの製造方法  
 権利者:武川 晋

関連特許番号