



節類・昆布の「だし」取り後の残渣からの調味料製造方法

キーワード 調味料抽出残渣, 各種麴, 発酵, 魚醤油, 魚味噌, 味, 香り

研究内容の概要：節類、昆布のだし取り後の残渣を食塩、麴を加え自然発酵させて醤油や味噌などの調味料を作る製造方法を開発しました。



特長／効果

- 麴の種類を変えることで様々な発酵食品が作れる
- アレルギー源のない醤油や味噌が作れる
- 薬や添加物を一切使わないので安全
- 廃棄される量が減り、資源の有効利用
- 焼却による熱量の低減で環境にやさしい

利用／用途

- おからや低未利用魚などの利用価値の低いものにも応用ができる
- 単品または調味料として料理に使える

知的財産権等情報

特許出願 特開 2007-325566

論文等

編

農学部 水産学科

川崎 賢一

URL: <http://nara-kindai.univ.jp/02gakka>

/index02.html

連絡先: 近畿大学 リエゾンセンター(KLC)

〒577-8502 大阪府東大阪市小若江 3-4-1

TEL:06-6721-2332 FAX:06-6722-0300

e-mail: klc@itp.kindai.ac.jp

URL: <http://ccpc01.cc.kindai.ac.jp/KLC/index.html>