

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第4078498号
(P4078498)

(45) 発行日 平成20年4月23日(2008.4.23)

(24) 登録日 平成20年2月15日(2008.2.15)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 D 9/007 (2006.01) A 2 3 D 9/00 5 0 4
C 1 1 C 3/00 (2006.01) C 1 1 C 3/00

請求項の数 2 (全 6 頁)

<p>(21) 出願番号 特願平11-179331 (22) 出願日 平成11年6月25日(1999.6.25) (65) 公開番号 特開2001-8619(P2001-8619A) (43) 公開日 平成13年1月16日(2001.1.16) 審査請求日 平成17年12月19日(2005.12.19)</p>	<p>(73) 特許権者 302042678 株式会社 J-オイルミルズ 東京都中央区明石町8番1号 (72) 発明者 渡辺 健市 神奈川県藤沢市藤が丘2-4-9 (72) 発明者 葉桐 宏厚 静岡県清水市追分1-7-40 (72) 発明者 鈴木 修武 神奈川県横浜市港南区下永谷3-4-20 審査官 長谷川 茜 (56) 参考文献 特開昭55-096057(JP,A) (58) 調査した分野(Int.Cl., DB名) A23D 7/00-9/06</p>
--	--

(54) 【発明の名称】 風味付け用ショートニング

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

ラードと菜種油を重量比80/20~60/40で混合した調合油100重量部に対して、高エルシン酸菜種油の極度硬化油を0.2~2.0重量部添加してなる風味付け用ショートニング。

【請求項2】

分別ラード低融点画分と菜種油を重量比98/2~60/40で混合した調合油100重量部に対して、高エルシン酸菜種油の極度硬化油0.2~2.0重量部添加してなる風味付け用ショートニング。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、風味付け用ショートニング、特にフライ後の揚げ物の風味を改良するための塗り付け用ショートニングに関する。

【0002】

【従来の技術】

ラードは独特の風味を持つ油脂として食品産業で幅広く利用されている。外食における中華料理の調理用として、或いは特にフライ用としてはインスタントラーメン、トンカツ向けにそのコクのある風味が欠かせないものとなっている。

ところが、ラードは通常融点が30~40で、常温では固形のため特に冬季には冷蔵状態のバター様の硬さとなり、例えば炒め物の風味付け等において、必要とする一定量を取

り難い等、作業性に問題がある。

こうした点を改良するために、分別によりラードの低融点画分のみを抽出して使用方法もあるが、単に分別したラードは保存中に結晶が成長し不均一となるため、斗缶から一定量取り出す時などには溶解・均一化の作業が必要となる。さらには作業中に固化したり、溶解後の固化沈殿によって未使用部が不均一になる等の問題があった。

【0003】

一方、近年コンビニエンスストア等の発展に伴って弁当の需要が急速に伸びており、その中でトンカツを含む弁当は売上げに占める割合も大きく非常にポピュラーなメニューの一つであるが、消費者の嗜好性の多様化からこれら弁当用のとんかつにもラードを含んだ油でのフライが求められている。

10

ところが弁当を製造する工場では、一般に天ぷらを始め様々な揚げ物を行っており、トンカツ以外は通常のサラダ油でフライをする必要があり、独立したフライヤーを設置しない限りはラードを含む油脂をフライ油として使用できない。

そのため、サラダ油等ラード以外の油脂でフライしたトンカツに風味付けの目的でラードを塗り付けるといった方法が考案されている。

これによって独立したフライヤーを設置することなくラード風味を有したトンカツを製造することが可能となるが、ラードは固形であるためそのままでは容易に且つ均一に塗り付けができず、使用前の溶解という工程が必要となっている。従って当然のことながら作業中の固化、溶解後の固化沈殿による未使用部の不均一化という問題が発生する。

なお、固形の油脂の結晶を調整する目的として、或いは流動性を持つ油脂の物性を改良することを目的として高エルシン酸菜種油の極度硬化油を配合する例が見られるが（特開平4-173053号公報）、その使用目的はフライ後のドーナツの泣き防止であり、常温で作業する各種調理時に適した物性を付与するためのものはこれまでには知られていない。

20

【0004】

【発明が解決しようとする課題】

本発明は、トンカツ等の惣菜の風味付けにラードを使用するに際し、上記の問題点を克服し、調理作業時、及び塗り付け時の作業性に優れたラード風味のショートニングを提供せんとするものである。

【0005】

【課題を解決するための手段】

本発明者は、この目的達成のため、鋭意研究を続けた結果、特定の比でラードと菜種油を配合したものに、ハイエルシン酸菜種極度硬化油を含有させることで、常温で容易に調理に使用でき、また、塗り付けに使用する際にはそのままの状態ですり付けが可能で、使用した食品がラードの風味を有し、更には流通・保管等にも耐えうる油脂が得られることを見出し本発明を完成させた。すなわち、本発明は、ラードと菜種油を重量比80/20～60/40で混合した調合油100重量部に対して、高エルシン酸菜種油の極度硬化油を0.2～2.0重量部添加してなる風味付け用ショートニング、及び、分別ラード低融点画分と菜種油を重量比98/2～60/40で混合した調合油100重量部に対して、高エルシン酸菜種油の極度硬化油0.2～2.0重量部添加してなる風味付け用ショートニングである。

30

【0006】

本発明においてラードは、純製ラードが望ましいが、純製ラードと同等の風味を持つもので且つ物性等の性状が純製ラードに近いものであれば調整ラードでも使用が可能である。さらには、純製ラードと同等の風味を持つものであれば分別ラード低融点画分も使用が可能である。ラードと菜種油の配合比率は重量比で80/20～60/40が望ましく、60重量%以下ではラードの風味が少なく、また80重量%以上では目的とする物性の油脂が得られない。分別ラード低融点画分を使用する場合は、配合した油脂の融点が低くなるため、望ましい分別ラード低融点画分と菜種油との配合率は重量比で98/2～60/40重量%となるが、使用する分別ラード低融点画分の性状、融点等によって特に望ましい配合率は異なる。

40

【0007】

50

本発明において菜種油は、常温において液状であれば使用できる。高エルシン酸菜種油の極度硬化油は、エルシン酸を30～60%含む菜種油をよう素価が10以下になるように水添して得られる食用精製加工油脂で、添加量は調合油100重量部に対して0.2～2.0重量部で、好ましくは0.3～1.0重量部である。高エルシン酸菜種油の極度硬化油の添加は、調理作業時或いは塗り付け作業時の軟らかさを実質的に変えることなく、且つ流通及び保管時の保形性を向上させるのが目的であるが、0.2重量部以下ではその効果が充分得られず、2.0重量部以上では塗り付け作業時に必要な軟らかさが得られず、また食べた時の食感にも悪影響を及ぼす。

【0008】

本発明における、高エルシン酸菜種油の極度硬化油を配合した風味付け用ショートニングが常温における作業に際して優れた性質を示す理由は以下の如くであると推測される。すなわち、通常、液状油に融点が室温以上の硬化油を配合してショートニングを作成した場合、より融点の高い油脂を配合すれば配合量に比例してショートニングは硬くなり、逆に融点の低い油脂を配合すれば、その配合量に比例して軟らかくなる。

然るに、高エルシン酸菜種油の極度硬化油を特定量配合してなる油脂組成物においては、その添加量が高くなるほど保型性が向上するものの、常温で触感として感じる融点は配合量に比例して高くはならず、適量添加することで軟らかさを保ったまま保型性を向上させることが可能となる。それにより、トンカツ等に塗布し易い一方で、型崩れを生じ難いショートニングが得られるのである。

本発明における原料油脂は、それぞれの精製品を用いるか、脱色油等の未精製品を混合した後さらに脱臭等で精製したものを製品としてもよい。

本発明品は、上記配合の油脂をオンレーター、ポテター、パーフェクター、コンプレクター等で急冷練り込み処理をすることにより製造される。これによって均一でかつ必要な物性の油脂が得られる。

本発明の風味付けショートニングは、上記に記載したトンカツ用風味付け以外にも、麺類、スープ、あんかけ等の風味付け、餃子、シュウマイ等への練り込み、炒め油等、一般にラードが使われる調理用途に対して使用できる。

【0009】

【実施例】

以下、実施例を挙げて本発明を更に詳細に説明する。

(1) 上昇融点31、よう素価63の純製ラード及び菜種油、高エルシン酸菜種油の極度硬化油をそれぞれ表1に示す比率で配合し、オンレーター処理したものを製造した。

(2) 上昇融点31、よう素価63の純製ラードを25、20時間分別し、融点24、よう素価67の分別ラード低融点画分を得た。これに菜種油、高エルシン酸菜種油の極度硬化油をそれぞれ表2に示す比率で配合し、オンレーター処理したものを製造した。こうして調製したショートニングを用いて、以下に示す方法で、各々の性能評価を行った。表2において、分別ラードとは、分別ラード低融点画分を意味する。

【0010】

【表1】

10

20

30

表 1

	純製ラード	菜種サラダ油	ハイエルシン酸菜種極度硬化油
実施例 1	70.0	29.5	0.5
比較例 1	90.0	9.5	0.5
比較例 2	50.0	49.5	0.5
比較例 3	70.0	30.0	0
比較例 4	70.0	25.0	5.0

10

【 0 0 1 1 】

20

【表 2】

表 2

	分別ラード	菜種サラダ油	ハイエルシン酸菜種極度硬化油
実施例 2	85.0	14.0	1.0
比較例 5	100.0	0	0
比較例 6	85.0	15.0	0
比較例 7	85.0	10.0	5.0

30

【 0 0 1 2 】

40

トンカツ用冷蔵ロース豚肉（1枚約100g）に小麦粉で打ち粉をし、トンカツ用バター液（ホーネンコーポレーション製ソフトコートAGに対して7倍加水し均一に攪拌混合したもの）、パン粉を付けて175の油で約4分間フライした。フライ直後に、上記風味付け用ショートニング約3gをトンカツ上部に塗り付け、ラップで包み15で保管した。

12時間後に電子レンジで加熱したものについて風味及び食感についてパネラーを用いて官能検査を行なった。風味付けショートニングの常温での保形性、風味付けのための採取作業、塗り付け作業及び官能検査の結果を表3に示す。

【 0 0 1 3 】

【表 3】

50

表 3

	常温での採取作業	常温での塗り付け作業	常温での保型性	風味	食感
実施例 1	○	○	○	○	○
実施例 2	○	○	○	○	○
比較例 1	× 硬い	× 硬い	○	○	○
比較例 2	× 軟らか過ぎる	× 軟らか過ぎる	×	× コクがない	○
比較例 3	○	○	△	○	○
比較例 4	×硬い	×硬い	○	○	× ざらつく
比較例 5	○	○	△ 一部溶解後 沈殿発生	○	○
比較例 6	△一部液状	△一部液状	×	○	○
比較例 7	△	△	○	○	× ざらつく
比較例 8					

○：良好、△：やや不良、×：不良

10

20

【 0 0 1 4 】

加熱・保温した鶏ガラスープ約 500 g に対して、上記風味付けショートニング約 3 g を添加し、パネラーにより官能検査を行なった。結果を表 4 に示す。

【 0 0 1 5 】

【 表 4 】

表 4

	常温での採取作業	常温での保型性	風味	やや温度が下がった時のスープの外観
実施例 1	○	○	○	○
実施例 2	○	○	○	○
比較例 1	× 硬い	○	○	○
比較例 2	× 軟らか過ぎる	×	× コクがない	○
比較例 3	○	△	○	○
比較例 4	×硬い	○	○	× 上部に固まりが発生する
比較例 5	○	△ 一部溶解後 沈殿発生	○	○
比較例 6	△一部液状	×	○	○
比較例 7	△	○	○	× 上部に固まりが発生する

○：良好、△：やや不良、×：不良

30

40

【 0 0 1 6 】

以上のテストの結果から、実施例 1、2 では、常温での塗り付け作業が良好で、常温での保型性が安定しており、食感も良好な油脂製品が得られたのに対し、比較例 1 ~ 7 では、常温での採取作業、塗り付け作業性、常温での保型性、風味、食感すべてに満足できるものは得られなかった。

【 発明の効果 】

50

本発明の風味付け用ショートニングをトンカツに塗布すると、作業性も良く、風味、食感すべてに満足できるトンカツが得られる。