

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2012-165650

(P2012-165650A)

(43) 公開日 平成24年9月6日(2012.9.6)

(51) Int. Cl. F1
 A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/31 A テーマコード(参考)
 4B042

審査請求 未請求 請求項の数 16 OL (全9頁)

(21) 出願番号	特願2011-26463 (P2011-26463)	(71) 出願人	000231981 日本甜菜製糖株式会社 東京都港区三田三丁目12番14号
(22) 出願日	平成23年2月9日(2011.2.9)	(74) 代理人	100097825 弁理士 松本 久紀
		(74) 代理人	100137925 弁理士 松本 紀一郎
		(74) 代理人	100158698 弁理士 水野 基樹
		(72) 発明者	菅野 恭志 北海道帯広市樋田町南9線西13番地 日本甜菜製糖株式会社 社総合研究所内
		Fターム(参考)	4B042 AC03 AC05 AD18 AG07 AH01 AK02 AP05 AP18

(54) 【発明の名称】 油揚げ食品の品質改善方法

(57) 【要約】

【課題】油揚げ食品の品質（食感や風味など）を簡便に改善するための安全性の高い成分（又は当該成分を含有する組成物）、及び、当該成分（又は組成物）を用いた油揚げ食品の簡便な品質改善方法、油揚げ食品の製造方法等を提供する。

【解決手段】食品添加物であるベタインを油揚げ食品の材料や衣、バター液などに添加することで、簡便にその食感や風味の改善（例えば、冷凍工程を経た畜肉油揚げ食品のジューシー感の保持や獣臭さの除去など）をできる。

【選択図】 図1

