

## チョウザメの乾燥品

概要・品質・性能

30cm以下の当年魚で、水分含有量を40%以下に調整したチョウザメ乾燥品。チョウザメの特徴的なエキス成分（ゼラチン、油脂、各種アミノ酸、カルノシンなど）が乾燥処理により凝縮され、旨みに変換されている。原料魚のチョウザメは人工孵化させた完全養殖魚で、環境公害物質からのリスクが低く、無投薬で工業的品質管理手法で飼育され、安全・安心である。煮沸処理し、乾燥させて水分含有量を40%以下に調整したチョウザメ乾燥品はそのまま食することもできるが、粉碎または削り節状に加工して水に浸し、旨み成分を抽出して調味料を作ることができる。この調味料は脂分が少なく、アミノ酸組成に優れ、しかも栄養価も高い。

【アミノ酸スコア表】

	タンパク質含有率 (g/100g)	アミノ酸スコア	制限アミノ酸
ウナギ	16.4	64	トリプトファン
コイ	17.3	77	トリプトファン
ニジマス	20	66	メチオニン トリプトファン
サケ	19	63	メチオニン システイン
カレイ	19	63	メチオニン システイン
アンコウ	18.7	—	—
タイ	19.5	87	トリプトファン
ロシアチョウザメ	14.7~17.1	90	バリン

用途

- (1) 乾物  
(2) だしの原料

技術移転

- (1) 形態 製品の供給、特許実施権供与、共同研究開発  
(2) 相手先 問わない  
(3) 地域 国内に限る

実用化・情報

[試作・実験] 完了  
[製造・販売実績] 有り  
[技術情報の提供] 特許公報等、サンプル  
[情報提供者] フジキンソフト（株）  
担当部署 新製品開発部  
[連絡先] (財)りそな中小企業振興財団 事務局  
TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許番号：特許第4018616号  
登録日：平成19年9月28日  
特許権者：（株）フジキン  
発明名称：「チョウザメ乾燥品並びにその製造方法及び該チョウザメ乾燥品を使用した調味料」