

「バターのでる袋」ネット内蔵多機能袋

【技術分野】

生活・文化、その他

【特許番号/公開番号】

特許第 4330037 号

【利用分野・適用製品】

泡だて器・こし器・攪拌器・絞り袋・ジッパー付袋・調理も保存もできる多機能な袋

【ライセンス情報】

実施許諾 【可】 権利譲渡 【否】

【目的】

従来のバター作成方法は、生クリーム中の乳脂肪粒ひとつずつを包んでいるたんぱく質の皮膜を破壊し、出てきた脂肪球同士を凝集させ、練り上げ水分を排出して固体のバターにしていた。少量を作る場合は容器に生クリームを入れ休みなく振り続ける方法がとられていたが、時間と労力が必要であった。本考案品は袋の中にネットが溶着してあることにより、乳脂肪がホイップされてから、脂肪球が取り出されるまでの時間が従来の約10分の1に短縮でき、袋をもむことで練り上げ、水分の排出までを簡単にするのを目的とする。

【事業化情報】

実施実績 【有】 許諾実績 【無】

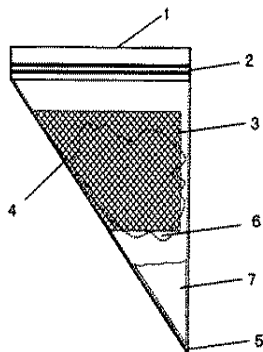
【効果】

本品は、袋が容器の代わりとなり、中のネットが、生クリームを液体と固体に分離させる部分となっているので、泡だて器やボウルなどがいらず、形状が絞り袋になっているので調理してそのまま絞り出せる。ネットがあるため袋を揉み動かすだけで攪拌、泡立てが素早く簡単にできる。用具の準備や後片付けが不要なので場所を選ばず使用できる。少量のバター作りの他、調理もでき、調理時間の短縮につながる。材料の付着した用具類を洗浄しないので排水汚染をなくせる。

【技術概要】

本品は、ポリエステルとポリエチレンからなるラミネートフィルムで出来ており、上部には開閉可能なジッパーを具備している。内部には入れた材料を、泡だてる、すりつぶす、攪拌するなどの目的のための網目体が固設されている。袋体であるため容器の代わりをなし、袋を揉み動かすことにより中の網目体が動き、泡だて器などの道具を使わずに調理目的が実行される。これ1枚で調理し、下部が鋭角になっているため材料は下部に溜められる。袋体の鋭角部に設けられた切り口をカットすることで排出出来るので絞り出し袋の役目もなし、一連の工程がスムーズに行え調理時間の短縮が可能となる。ラミネートフィルムは丈夫なので、下部をクリップなどで開閉するようにし、複数回の使用も可能となっている。

【特記事項・図面・その他】



【符号の説明】

- 1 材料注入口
- 2 開閉用ファスナー
- 3 網目体
- 4 網目体溶着部
- 5 頂角部
- 6 分離されたバター
- 7 分離された乳清

乳清とバターが分離した状態を示す図