

請求の範囲

- [請求項1] 核酸（ただし添加由来の核酸を除く）10 ppm（w/v）以上と、
HDMF 2 ppm（w/v）以上と、
を含有する、発酵調味料。
- [請求項2] 前記核酸が、呈味性ヌクレオチド類である、請求項1に記載の発酵調味料。
- [請求項3] 前記核酸が、5'-アデニル酸、5'-グアニル酸、5'-イノシン酸及び5'-キサンチル酸からなる群から選択された少なくとも1種である、請求項1又は2に記載の発酵調味料。
- [請求項4] 麴を原料に用いる、請求項1～3のいずれか1項に記載の発酵調味料。
- [請求項5] 大豆又は小麦等を主原料とした穀物原料に、麴菌を接種して固体麴を調製し、水又は食塩水を加えて食塩濃度4%（w/v）以下の諸味を加温分解する工程と、
前記諸味を加熱処理してホスファターゼを失活させることにより殺菌諸味を調製する工程と、
前記殺菌諸味に核酸生産微生物を接種して危害微生物の混入を抑制できる容器で核酸発酵を行う工程と、
前記核酸生産微生物を自己消化して菌体内のRNAを諸味中に遊離させることによりRNA抽出物を調製する工程と、
前記RNA抽出物にヌクレアーゼを作用させて呈味性のある5'-ヌクレオチド類に変換する工程と、
を有する、発酵調味料の製造方法。
- [請求項6] 前記RNA抽出物に、さらにデアミナーゼを作用させる、請求項5に記載の発酵調味料の製造方法。
- [請求項7] さらに、前記殺菌諸味を固液分離する工程を有する、請求項5又は6に記載の発酵調味料の製造方法。

- [請求項8] 前記5'－ヌクレオチド類に変換する工程の後、さらに、食塩を添加する工程を有する、請求項5～7のいずれか1項に記載の発酵調味料の製造方法。
- [請求項9] 前記核酸が、5'－アデニル酸、5'－グアニル酸、5'－イノシン酸及び5'－キサンチル酸からなる群から選択された少なくとも1種である、請求項5～8のいずれか1項に記載の発酵調味料の製造方法。
- [請求項10] 請求項1～4のいずれか1項に記載の発酵調味料を含有する、うま味やコクが改善した飲食品。