

地域特産物の特性制御技術の検討

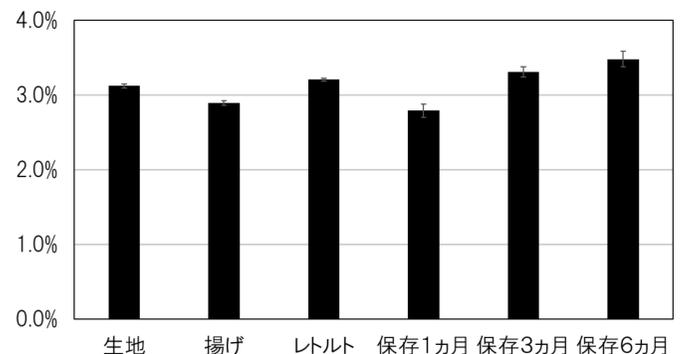
機能性油脂入りかまぼこの長期保存技術の検討

本研究では、機能性油脂を加えたかまぼこ中のDHA含有量がレトルト処理後も保持されることを確認しました。

また、加熱や酵素添加量などの製造条件を決定後、6ヵ月間の常温保存試験を実施したところ、保存中のDHA含量や、味・香り等に変化はなく、異味異臭も生じないことを確認しました。



試作した
レトルト揚げかまぼこ



固形分中DHA含量

減塩味噌の製造プロセスの検討

減塩味噌では、塩分を減らす代わりに麴の配合を増やす製法が一般的ですが、これでは味が濃く香りの高い仙台味噌の特性とは大きく異なるという課題がありました。このため、宮城県味噌技能士会では平成29年より検討を始め、塩分濃度を8%まで下げても異常発酵がないことを確認しました。

本研究では、仙台味噌らしい風味を持った減塩味噌を実現するため、塩分濃度が製造過程に与える影響を香り・味・色の分析により明確化し、水分・温度・熟成期間などの管理ポイントを抽出しました。その後、管理ポイントに基づいた仕込等により製造プロセスを検討し、モデルプロセスの構築を行いました。



実地での試験製造(300kg)



保存試験4ヵ月目の味噌(左から5°C, 15°C, 20°C)