

低塩分サケフレークを開発

保存性の高い、低塩分のサケフレークを開発できました。

従来のサケフレークは、塩分が約 4.5%

塩分を下げると保存性が低下

塩分 2.4%の瓶詰めサケフレークは、
高温高圧加熱殺菌を行うことによって、
2ヶ月以上、常温で保存可能となりました。

項目	開発品	従来品
水分(g/100g)	63.2	64.4
たんぱく質(%)	23.3	21.7
脂質(%)	7.1	8.2
炭水化物(%)	2.1	1.0
灰分(%)	4.3	4.7
pH	6.8	6.3
塩分(g/100g)	2.4	4.4
水分活性	0.97	0.96



瓶詰めサケフレーク

今後、他の魚加工品へ利用方法を検討する予定です。

この研究は、産学官連携共同研究開発事業で実施したものです。
(共同研究先) (株)サンフーズ

低塩分魚フレーク加工品の開発

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 平岡芳信