

低・未利用魚を有効利用した水産加工食品

- 従来練り製品技術を用いた新規水産加工食品の開発研究 (H21~22) -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 喜安 宏能

練り製品には主に「スケソウダラ」や「グチ」などの原料が用いられていますが、これらの価格は不安定であります。

そこで、練り製品製造技術を活用し、今まで使用されなかった原料からソフトな食感を持つドライ製品や、レトルト製品を開発しました。

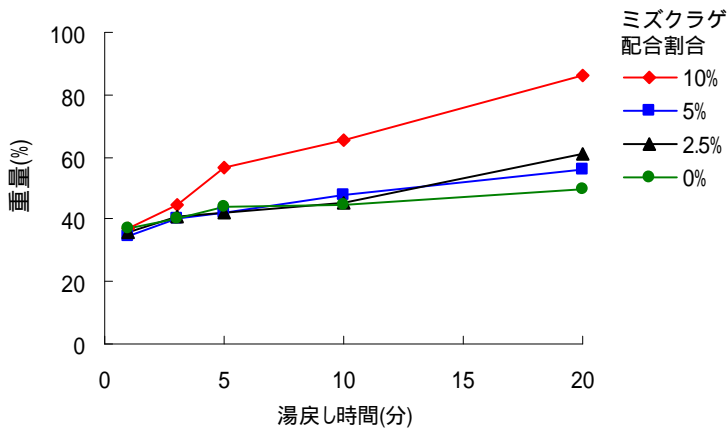


図1 ミズクラゲ配合ドライ製品の湯戻し時間と重量の関係

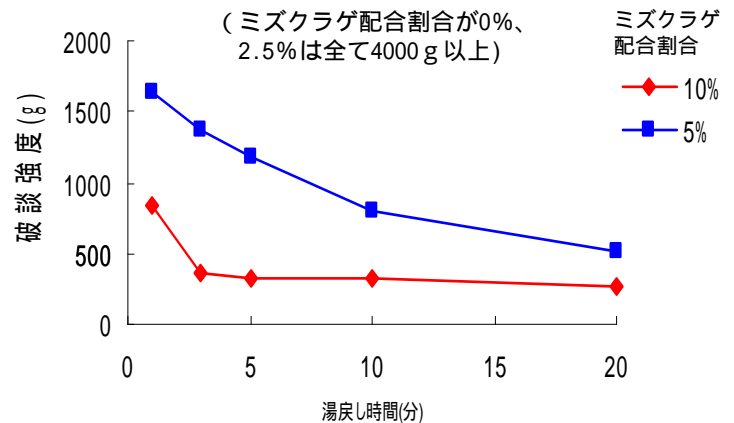


図2 ミズクラゲ配合ドライ製品の湯戻し時間と破断強度の関係

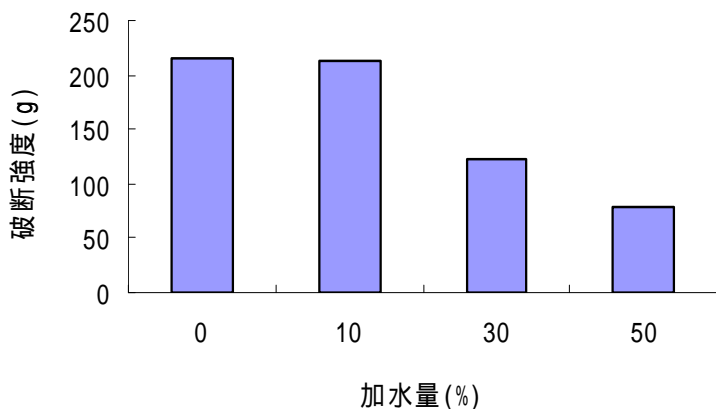


図3 コウイカから調製したレトルトカマボコの破断強度

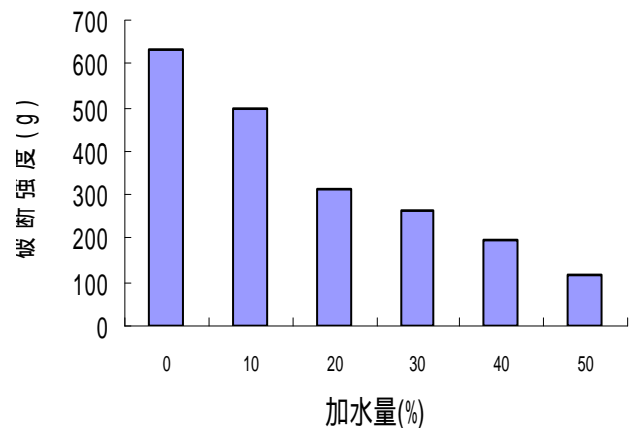


図4 シイラから調製したレトルトカマボコの破断強度

スケソウダラすり身にミズクラゲ乾燥粉末を10%配合したドライ練り製品は、湯戻り性が向上し、湯戻し後に軟らかくなることが分かりました。

また、コウイカ、シイラのレトルト練り製品は、加水量を増大させることで、ソフトな製品が得られることが分かりました。