

| | | | |
|--|-----------------------|-----------------------------------|--------------|
| 研究課題 (テーマ) | | 蒲鉾用すり身粉末と天然カルシウム粉末を用いた地域ブランド食品の開発 | |
| 研究者 | 所属学科等 | 職 | 氏名 |
| 代表者 | 生物工学科 | 助教 | 春成 円十朗 |
| 分担者 | (株)新湊かまぼこ シクヤ製麺(株) | 社長 代表取締役会長 | 柴 達義 宿屋保雄 |
| 研究結果の概要 | | | |
| <p>富山は全国でも有数の蒲鉾生産地であり、伝統的な細工蒲鉾も有名であるが、昨今蒲鉾の生産量、消費量ともに全国的に低下の一途を辿っている(全国かまぼこ連合会HP)。その原因として、食事の西洋化による日本人の嗜好の変化、食品としてのマンネリ化、常温での保存・輸送ができないことなどが挙げられる。それら3つの欠点を克服した「かまぼこチップス」は消費者の心を捉え、新たな蒲鉾関連食品として脚光を浴びている。本研究では、「かまぼこチップス」に続く、蒲鉾すり身原料を利用した新食品の開発を通じて、低迷する富山の蒲鉾産業の活性化に寄与することを目指した。</p> <p>蒲鉾原料を利用した機能性新食品として、焼成ホタテ粉末入りすり身を原料とした、魚肉タンパクとカルシウムを補強したすり身ボールやソーセージを開発した。焼成ホタテ粉末濃度1%では、微生物を完全に殺菌することが可能であることを明らかにした。また、粘性や弾性が増すことで、機械による混合作業が困難になることが製造面での大きな問題であった。しかし、ソーセージのように、商品によっては、この粘性・弾性は形成しやすいことや、調理が容易になるなどのメリットも観察された。しかしながら、この濃度では、苦味やえぐみを強く感じ、魚肉本来の旨味を損なってしまうことが、最も大きな問題として明らかになった。</p> | | | |
| 今後の展開 | | | |
| <p>生物を制御して保存日数を延ばすことと、味とのバランスを詳細に調べる必要がある。適当な濃度を決定した後、数十人規模での官能試験を行う予定である。</p> | | | |