

酸ゲル化技術、通電加熱技術を用いたすり身食品の開発

技術の概要

- ・加熱ではなく、酢などの酸でかまぼこを固めることができる「酸ゲル化技術」を用いて酢×かまぼこや半液状魚肉ソースを製造し、非加熱で2か月程度の冷蔵保存が可能なすり身食品を開発しました。
- ・多様な形状のシート食品に対応可能な通電加熱装置（食品に電気を直接流して発熱させる装置）を用いて、形状を活かしたすり身食品を開発しました。



酢×かまぼこ



半液状魚肉ソース

通電加熱装置
での麺状蒲鉾
製造



期待される効果

- ・気仙沼産ヨシキリザメやホヤを酢×かまぼこに使用することで地場産品使用の加工品としてブランド化し、地域を活性化することが期待できます。
- ・酢×は水産練り製品メーカーの既存設備のみで、また、シート食品は通電加熱装置に各種ユニットを導入することで型抜きや厚物製品にも対応可能です。



魚肉ソース



麺状かまぼこ



餃子かまぼこ

【お問い合わせ先】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校 食品科学科
和田律子 (E-mail: watsuko@fish-u.ac.jp TEL: 083-286-5111 (代))