



かき加工品の商品化支援

～ かき燻製の製造条件と加熱殺菌条件の確立 ～

連携機関 | 株式会社A&C
研究期間 | 平成25～26年度[技術支援]

技術支援のきっかけ

- ◆ 地域の食材を活かした加工品の開発に取り組む株式会社A&Cから、県の特産品である、かきの燻製を製造するため、食品工業技術センターに技術相談がありました。
- ◆ 多くの既存のかき加工品は、常温で流通させるために乾燥等を行うので、硬い食感となっていました。
- ◆ そこで、かきのソフトな食感をできる限り活かしつつ、本格的な燻製風味の製品作りを目標として、燻製条件や殺菌条件について開発支援を行いました。

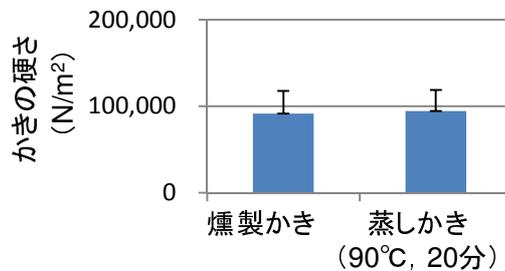
技術支援の内容

- ◆ 燻製条件を調節することで、水分蒸発による硬化を抑えつつ、短時間(1時間)で燻製風味をつける製造条件を確立しました。
- ◆ 内部まで十分加熱しつつ、過剰な加熱によって、かきが縮んで硬くならない殺菌条件を確立しました。
- ◆ これにより、かきのソフトな食感を活かした無添加の燻製品を製造できるようになりました。



燻製後のかき

水分蒸発10%以下に抑えつつ
燻製風味をつけています



開発品の食感

蒸しかきと同等のソフトな
食感を維持しています



製品化されたかき加工品

かき燻製の他、かきやムール貝のオイル漬け
などがセットになっています

技術支援の活用場面

- ◆ 百貨店や通信販売等でギフト用途、自社店舗等での土産用途として販売されています(本製品はチルド流通品です)。
- ◆ ムール貝や鶏肉、卵などの水畜産物や枝豆などの農産物の燻製の他、オイル漬け商品等の開発にも応用できます。

問い合わせ先 | 食品工業技術センター 技術支援部 | TEL 082-251-7433