

タイトル：湿熱加工昆布の風味評価方法の検討

研究内容：

【研究概要】

(株)タイヨー製作所の AQUA ガス加熱装置等を用いて、昆布を湿熱加工することにより、熟成昆布と同じ風味を付与できる加工方法を道南伝統食品協同組合と技術開発している(財団と特許出願済み)。この技術を安価な促成昆布の適応するためには、促成昆布の風味特製に応じた評価サンプル抽出技術が必要である(促成昆布は風味の個体差が大きい)。



図 1. 昆布だし抽出液

そこで、昆布だし抽出時の作業手順の安定化、抽出液のうま味成分(グルタミン酸:GLU)バラツキの確認、安定する評価条件の基準化を行った。その結果、昆布抽出液の攪拌条件(20 攪拌以上で安定化)の設定、うま味成分のサンプルバラツキの確認(図 2 参照)を緩和できる評価条件(n=3 以上で行うこと:図 3 参照)を設定をした。

今後、この評価条件を用いて、促成昆布の湿熱加工方法により風味制御技術の技術構築を継続する。

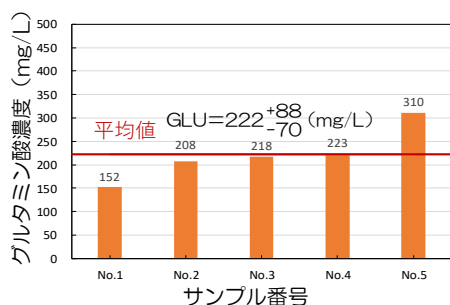


図 2. 同一サンプル内での抽出だしの GLU 濃度のバラつき

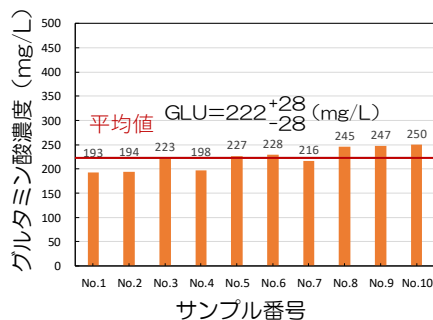


図 3. n=3 平均化処理による GLU 濃度の測定安定化

【研究成果】

本事業の取り組みにより、風味制御昆布の安定した評価方法に基礎技術が出来上がった。今後、関連企業や食加研 と連携して、函館真昆布の付加価値行為上技術の開発や、風味加工技術の利用拡大について取り組んでいく。