



## 圧力分解エキスをを用いた製品の開発支援

～ エキスの高品質化とバリエーションの増加を目指して ～

連携機関 | 株式会社広島ヤンマー商事, 倉橋島海産株式会社

研究期間 | 平成13～15年度[県費研究], 平成16～24年度[企業等研究員受入ほか]

### 技術支援のきっかけ

- ◆ 魚醤油等の調味料の製造は、熟成中(半年以上)に腐敗する事を防ぐため食塩を添加しますが、高塩分になるため、熟成が遅くなるといった課題があります。
- ◆ 食品工業技術センターでは、食塩の代わりに高圧を利用して腐敗を防止しながら、低塩分の魚醤油様エキスを短時間に製造する技術を活用して、企業の製品開発を支援しました。

### 技術支援の内容

- ◆ 牡蠣, イワシ等の魚介類を、圧力下(600気圧), 50℃, 24時間の処理でエキス化する技術を開発しました。また、熟成に麴を利用する技術やエキスの色調や食味を改善する技術も開発しました。
- ◆ これら技術を活用して、連携機関では、バランスの良い旨みを持った牡蠣エキスを製造しています。
- ◆ 牡蠣, イワシの他、鮎もエキス化し、新たな製品の原料として用いられています。



牡蠣エキス入り醤油  
(きぢ醤油株)



鮎エキス入り醤油  
(柿の里)

新たに発売された圧力分解エキスをを用いた製品例

### 技術支援の活用場面

- ◆ 本技術で製造された圧力分解エキスを活用して、きぢ醤油株式会社では牡蠣エキス入り醤油を、柿の里では鮎エキス入り醤油を、それぞれ商品化し、販売しています。
- ◆ 圧力分解エキスは、液体タイプと粉末タイプがあり、鍋つゆの素・スープの隠し味・ねり製品・医療関係むけ素材・健康食品の原材料など、それぞれの用途に合わせた利用が可能です。

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