



熟成生ハムの香りと生産性をアップ！

独自菌株による熟成生ハムの高品質化とニードルレスインジェクターによる高効率生産技術の開発

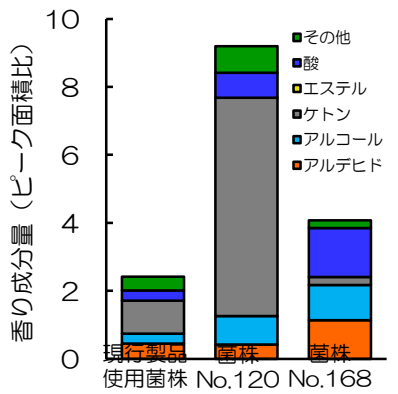
背景

- ・香り豊かな本格的な北海道産熟成生ハムのニーズが高まっています。
- ・一本針を用いた手作業での塩漬は手間と時間を要するため、効率化が求められています。

成果

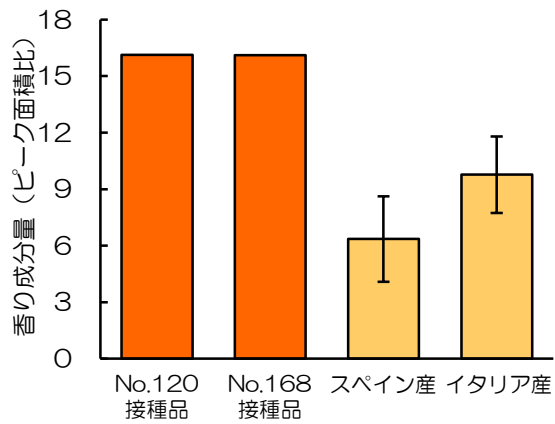
1 食品加工研究センター保有菌株から熟成生ハムの香りを増強する2菌株を選抜しました

特徴的な香り成分の生ハム製造が可能



選抜菌株を接種した豚挽肉の香り成分

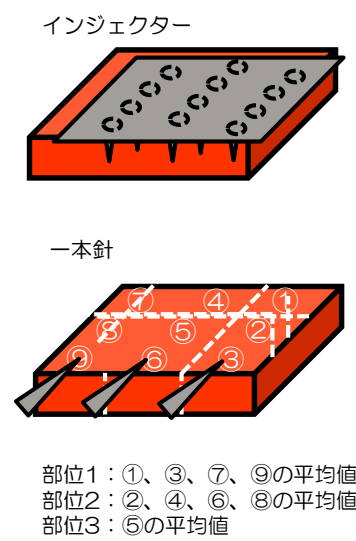
海外産生ハムと同等以上の香り成分量を実現



熟成生ハム試作品と海外産生ハムの香り成分

2 ニードルレスインジェクター導入で塩漬工程の作業効率が2倍に向上します

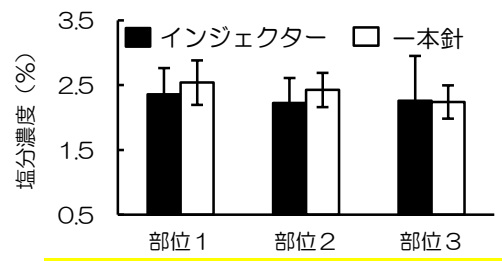
ニードルレスインジェクターと一本針の液体注入特性



液体注入方法	肉塊中の成分分布	推定作業時間*
インジェクター	均一	45分
一本針 (従来法)	均一	90分

*豚ロース肉60本に対して肉重量比5%の液体を注入するのにかかる作業時間

作業効率が2倍に向上



一本針と同等の液体注入性能

期待される効果

- ・海外産に引けを取らない香り豊かな熟成生ハム製品の市場投入で、道産畜産物の消費拡大に貢献します。
- ・塩漬作業の高効率化で、生産力拡大と人材不足に貢献します。