

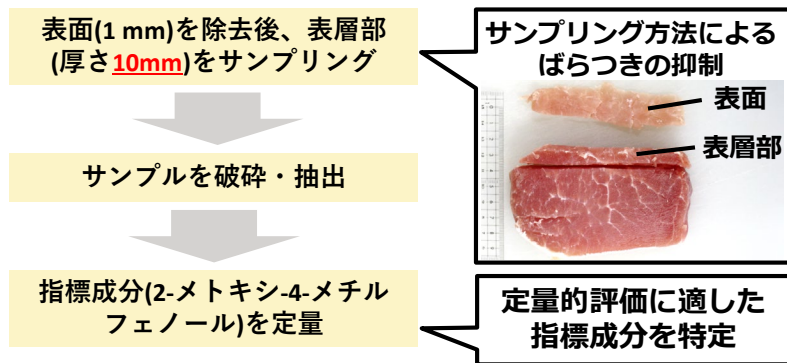
# 冷燻食品の燻煙度合いの定量的評価法開発

## 背景

冷燻食品の製造現場では、燻煙度合いを定量的に評価する手法がなく、品質管理や商品開発で問題となっている。

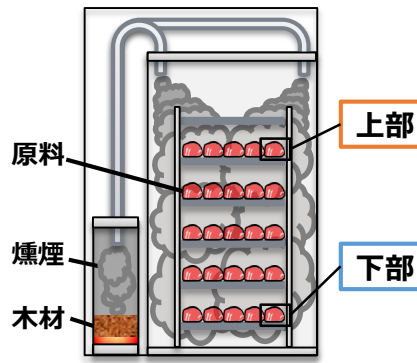
## 成果

### 1 冷燻食品に適した評価法の開発

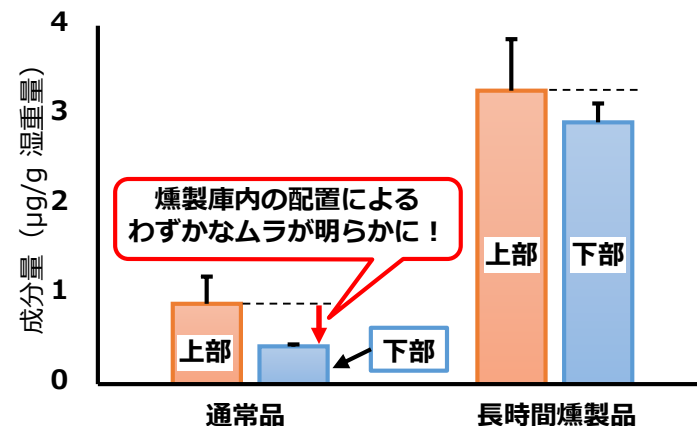


指標成分を用いた、ばらつき小さい評価法を開発

### 2 燻煙度合いの定量的な品質評価が可能に



燻製庫模式図



燻製時間の違いによる燻煙の付着度の差が評価可能に！

## 期待される効果

冷燻食品の燻煙度合いを定量的に評価することで、品質管理上問題となる庫内ムラの低減や商品開発に活用できる。



冷燻食品の例  
(生ハム、スモークサーモン、スモークチーズ)