

ホタテ乾貝柱の香味を有する食用油の開発

Development of Dried Scallop Adductor Flavored Cooking Oil Using Subcritical Water Microreaction

環境エネルギー部 松嶋景一郎・鎌田 樹志・浦 晴雄
ものづくり支援センター 栗野 晃希

■支援の背景

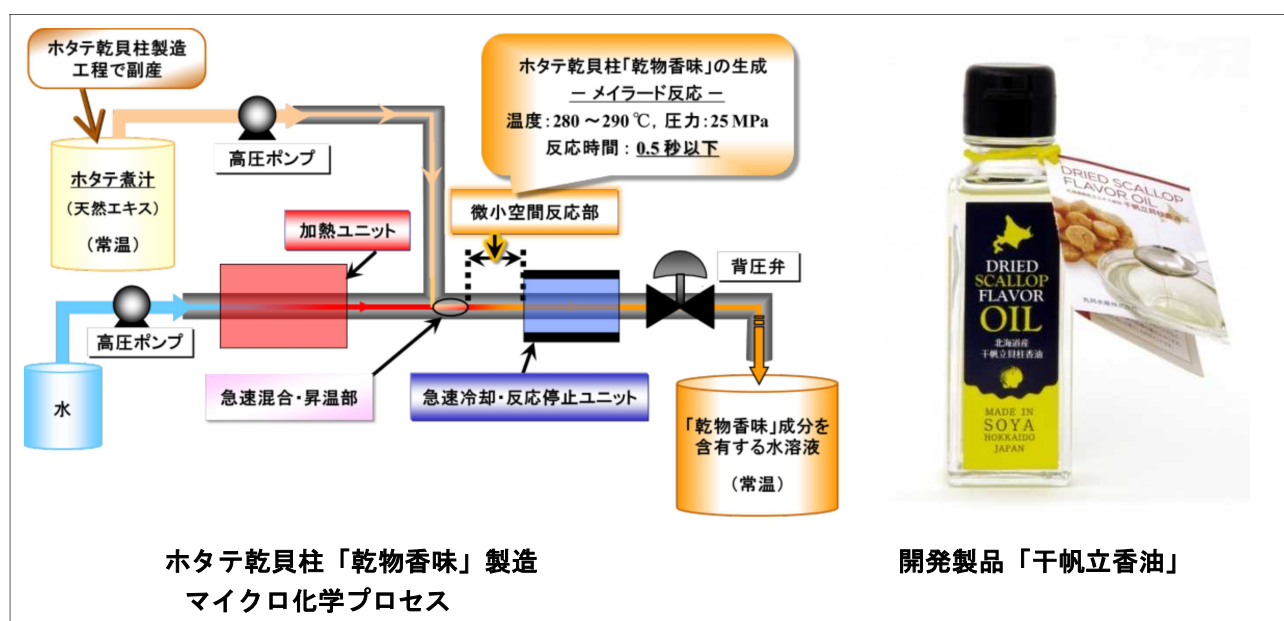
高級食品素材である「ホタテ乾貝柱」は、一ヶ月以上の加工期間を経て、貝柱に「乾物香味」を付与することにより製造されます。この「乾物香味」が高級感・嗜好性を高め、高級中華料理などに利用されています。

工業試験場では、経済産業省 地域資源活用型研究開発事業において、乾貝柱の製造過程で副産される「ホタテ煮汁」を原料に、次世代の環境調和型製造技術「亜臨界水マイクロ化学プロセス」を用いて、乾貝柱と同様の「乾物香味」を持つホタテ調味料の開発を行いました。

この研究成果の新たな商品展開として、本技術支援事業では、調味用に使用される「香味油」の開発を目的に、ホタテ乾貝柱の「乾物香味」を有する食用油の製造を検討しました。

■支援の要点

1. 「乾物香味」を生成させるマイクロ化学プロセスの最適化
2. 「乾物香味」の抽出・分離法の検討
3. 「香味油」製造プロセスの検討



■支援の成果

1. 実生産スケールでマイクロ化学プロセスを最適化し、「乾物香味」を0.5秒以下という極めて高速で生成可能にしました。
2. 生成した「乾物香味」を分離・抽出し、食用油に付与するプロセスを構築しました。
3. 本技術支援により開発した「香味油」を、「干帆立香油」として製品化しました。

丸共水産(株) 稚内市中央4丁目18番18号 Tel.0162-23-4050