

割れ貝を利用したホタテエキスの製造

はじめに

ホタテガイの漁獲作業や加工に伴って大量に発生する割れ貝は、貝柱に砂や貝殻が混入しており、その除去作業が煩雑で、しかも、割れ貝からの貝柱製品は安価なものになります。このようなことより、割れ貝の利用途の拡大と付加価値向上を目指して、ホタテエキスを効率よく生産する技術開発を行いました。ホタテエキスの製造では、風味を高めるために乾燥を行い、ほぼ無塩のエキスとするため真水で抽出しました。次に、抽出液の濁りの除去にろ過装置、抽出液を濃縮するために逆浸透膜装置を用い、エキスを約10倍まで濃縮しました。(市販品の塩分は12~15%ですが、試作品の塩分は濃縮後で約1%でした。) また、噴霧乾燥機を用いることにより粉末化を試みましたが(図1)、試作したエキスはほぼ無塩で、ホタテの風味がよくでていました。

図1 ホタテエキスの製造工程

割れ貝



エキス抽出



むき身



ろ過



乾燥



濃縮・粉末

