

ホタテ貝柱フレークの製造方法について

網走水産試験場 加工利用部

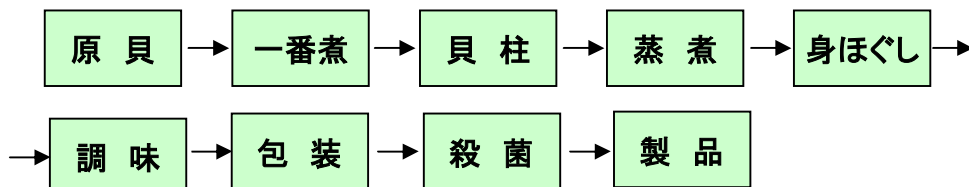
研究の目的

北海道におけるホタテガイ生産量の増大と輸出市況の変動などにより、ここ数年、原貝価格が不安定な状況にある。

ホタテガイの原貝価格を安定させるため、主力製品の冷凍貝柱、ボイル製品、乾ほたて貝柱に代わる新製品開発が強く望まれている。そこで、簡易な設備で大量生産が可能であり、調理素材として幅広く利用することができる「ホタテ貝柱フレーク」の製造技術開発を行った。

研究の成果

1. 貝柱の加熱方法を塩水煮熟から蒸煮に改良することで、旨味成分(アミノ酸、核酸)のロスを少なくし、塩分調整も可能とした。
2. 製品の繊維強度が弱いため、フレーク原料として不向きであった冷凍貝柱(玉冷)からの製造方法を確立した。



連絡先：〒094-0007 紋別市港町7丁目8番5号

TEL 01582-3-3266 FAX 01582-3-3352 (担当：加工開発科)