

うま味成分が早く出る「だし昆布」

だし昆布商品化支援
吉川 修司

- 日高コンブを使用した「だし昆布」の新製品開発に協力しました。
- 従来品と新製品の性能の違いを明らかにしました。

背景と目的

日高昆布は、煮上がりが軟らかく、昆布巻き、煮もの、つくだ煮の原料としてよく利用されます。日高地域の昆布加工企業が、昆布の栄養分が表層の内側にある髄層に運ばれてから根元の成長部位や体内各所に送られることに着目し、髄層に届く特殊なスリットを多数入れることで、だしをより早く、より濃厚に抽出できる製品の開発に取り組み、試作品と従来品の性能差を数値化する方法を探っていました。

そこで、新製品が従来品に比べて、だしがどの程度早く、濃厚に抽出されているのかを実証する試験を行い、製品化を支援しました。

成 果

- (1) 新製品と従来品で実際にだしを取り、抽出時間とだしに含まれる遊離アミノ酸量の関係を調べました。その結果、新製品はだしの抽出速度が従来品の3倍となり、新製品ではコンセプトどおりに、だしが早く、しかも濃厚に抽出されることを明らかにしました(図1)。
- (2) 昆布のうま味成分として知られているグルタミン酸の量を従来品と新製品でだしをとって比較しました。抽出30分後、新製品で取っただしは、従来品の2倍のグルタミン酸を含んでいました(図2)。
- (3) この成果は、えりも食品株式会社(日高町)の製品開発に活用され、「すぐ出るアミノ昆布」として発売されています。

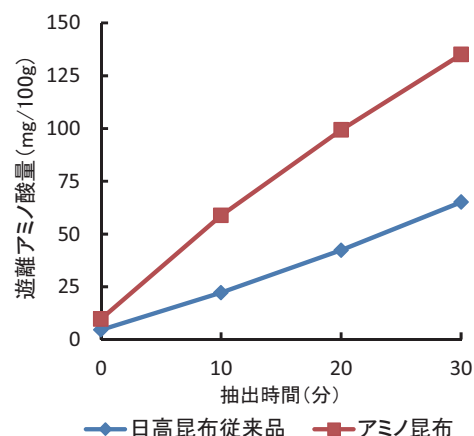


図1 従来品と新製品のだし抽出速度

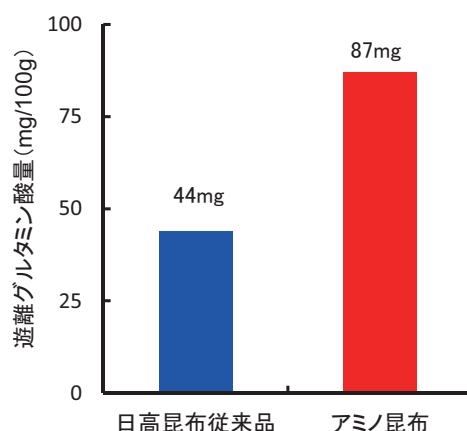


図2 抽出しただしに含まれるグルタミン酸量

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119