

チーズホエイを利用した生ハムの開発

特徴的な生ハムの製造
山田 加一朗

- 乳酸菌発酵生ハムの製造技術を活用し、ホエイを利用した生ハムの製造について検討しました。
- チーズホエイが発酵生ハム製造にも利用できることが分かりました。
- この成果は、道内企業の製品開発に活かされ、商品化されました。

背景と目的

国内で流通する生ハムは、短期熟成型と長期熟成型のものに分けられ、長期熟成型のものは微生物の働きによって風味が豊かで高品質な製品になっています。

地元産原料を使って食肉製品とチーズ製造を行っているのぼりべつ酪農館から、チーズ製造の副産物であるチーズホエイを使った風味豊かな生ハム製造技術について技術支援の依頼を受けました。

そこで、当センターが保有している発酵生ハムの製造技術を技術移転し、チーズホエイを活用した風味豊かな生ハム製造について検討しました。

成 果

- (1) チーズホエイに含まれる乳酸菌を発酵生ハム製造へ利用する方法を確立しました。
- (2) チーズホエイの乳酸菌は生ハムの熟成中に作用し、特徴的な風味が付与されることが確認できました(表1)。
- (3) この成果は、のぼりべつ酪農館の生ハム製造に活用され、「胆振鼓(イブリコ)生ハム」として商品化されました(図1)。

表1 発酵生ハム製造時の菌数変化

	塩漬け	熟成終了後
	CFU/g	
乳酸菌	5.4×10^8	3.7×10^7
大腸菌群	陰性	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性



図1 「胆振鼓(イブリコ)生ハム」(写真左)とチーズ製品(写真右)

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4118