

自社製トマトを活用したトマトミートソースの開発

自社生産トマト(サンマルツァーノ)を活用したトマトミートソースの開発支援
錦織 孝史

- トマトミートソースの加熱による品質劣化を抑制し、食品別規格基準(厚生労働省)をクリアするレトルト殺菌条件を明らかにしました。
- この成果は、技術支援依頼企業のトマトミートソース製品の実生産に活用されました。

背景と目的

トマト製品を製造している「はるちゃんのトマトケチャップ工房」(江別市)は、自社生産のトマト(サンマルツァーノ)の付加価値を高める製品開発を目指して、食と農のコンサルタントの「Seed to Harvest」(江別市)のサポートを得ながらトマトに江別のブランド豚「えべとん」を加えたトマトミートソースの製品開発を行っていました。当センターは、企業の依頼で「江別市都市と農村の交流センター(えみくる)」に設置されているレトルト殺菌装置を使用した殺菌方法に関する技術指導を行い、試作製造、成分分析、レトルト殺菌、試食評価を繰り返して、依頼者が納得する製品品質と安全性をクリアする製造方法の確立を目指しました。

成果

- (1) 依頼者の希望する包装・流通条件と試作品の成分分析の結果から商品は容器詰包装加圧加熱殺菌食品(厚生労働省食品別規格基準)の製造基準に適合させることを確認しました。
- (2) 加圧加熱殺菌に使用するレトルト殺菌装置内の温度分布の測定で温度上昇の最遅延箇所を特定し、その個所の製品温度で容器詰包装加圧加熱殺菌食品の殺菌条件と依頼者が求める製品の味香り食感をクリアするレトルト殺菌条件を明らかにしました。
- (3) この成果を活用し、「はるちゃんのトマトケチャップ工房」のトマトミートソースが商品化されました。



原料
トマト(サンマルツァーノ)



商品化された
トマトミートソース



商品調理例

※写真提供：「Seed to Harvest」、 「はるちゃんのトマトケチャップ工房」

研究担当部

食関連研究推進室食品技術支援グループ
011-387-4132