

自社製原料を活用したマスタードの開発

自社生産オーガニックマスタードシードを活用したオーガニックマスタードの開発支援
錦織 孝史

- マスタードの加熱過多による品質劣化を抑制し、容器詰加熱殺菌食品としての加熱殺菌条件をクリアする製造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マスタード製品の実生産に活用されました。

背景と目的

(有)ベルセゾンファーム(幕別町)は、自社で生産した有機JAS認定のマスタードを使用した製品開発を行っていましたが、加熱殺菌方法に関する技術指導の依頼が当センターにありました。そこで、当センターにおいて試作、成分分析、試食評価を繰り返して、マスタードの加熱過多による品質劣化を抑制して依頼者が納得する製品品質と容器詰加熱殺菌食品としての加熱殺菌条件をクリアする製造条件の確立を目指しました。

成 果

- (1) 依頼者が希望する包装方法、流通条件と試作品の成分分析の結果から、pHと水分活性を制御した製造条件とこれに適合する加熱殺菌条件を採用し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書(厚生労働省、詳細は※1)」に基づいて製品化することにしました。

※1 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品(殺菌温度が100℃以下の密封食品) HACCPマニュアル(公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

- (2) この成果を活用して(有)ベルセゾンファームのマスタードが商品化されました。
- (3) 商品化されたマスタードは、令和4年度第30回北海道加工食品コンクール北海道知事賞を受賞するとともに、北のハイグレード食品2023に認定されました。



原 料

上：マスタードの花

下：マスタードシード



マスタード(商品外観)



マスタード

※写真提供：(有)ベルセゾンファーム