

食品ロス削減に水産ねり製品のご提案

採卵後のヤマメを有効利用した加塩すり身

アピールポイント

- ✓ 食品ロスの削減
- ✓ 冷凍で1年間品質安定
- ✓ 高い弾力特性



廃棄されるヤマメ



加塩すり身

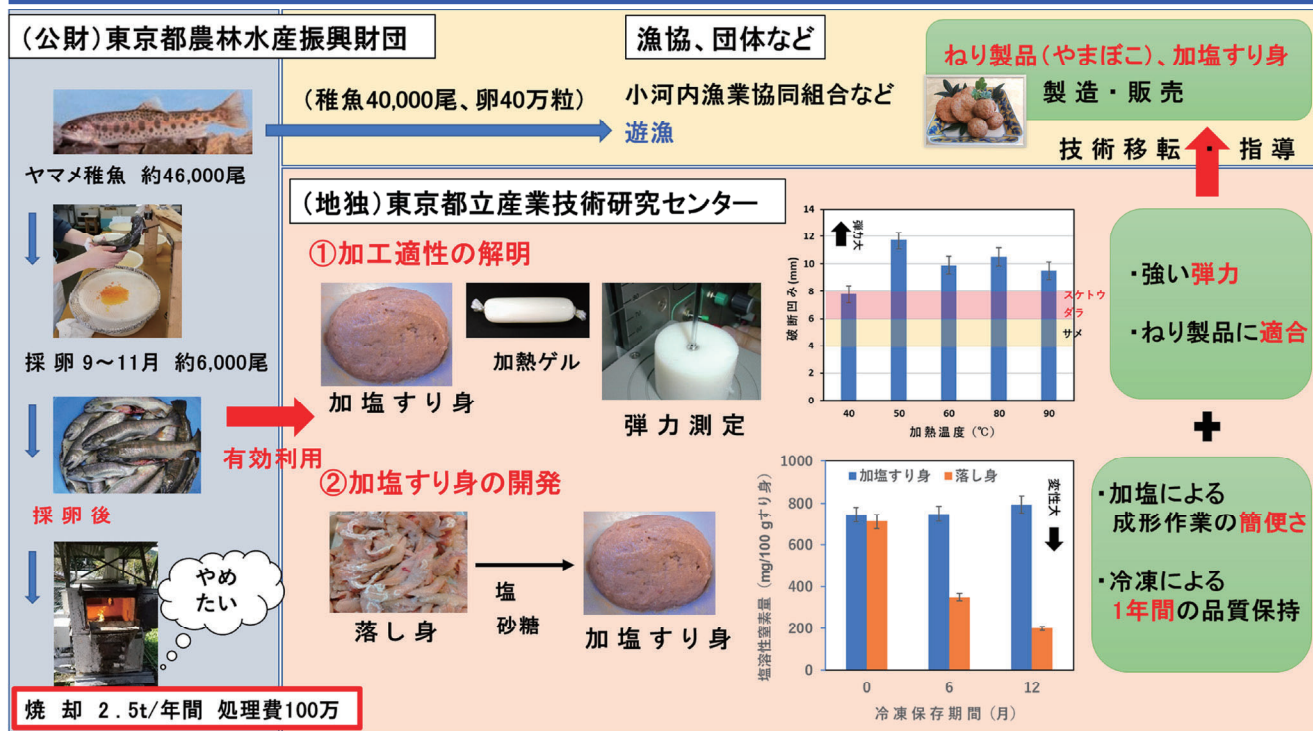
技術の特徴

- すり身は冷凍保存により塩溶性タンパク質量は保持され、安定な品質
- 高い加熱ゲル形成能を実現
- 揚げる、蒸す、焼く、茹でるなど水産ねり製品として自由に調理可能

企業へのご提案

- 水産ねり製品を一緒に開発しませんか
- 低未利用水産資源を使った製品開発
 - オリジナルな製品開発

技術の概要



食品技術

地域技術支援部
食品技術センター
野田 誠司

共同研究機関 (公財) 東京都農林水産振興財団

適切な貯蔵温度で清酒の品質劣化を防止

貯蔵温度が清酒の味と香りに与える影響の解明

アピールポイント

- ✓ 適切な貯蔵温度により清酒の品質の保持と向上を図ります



技術の特徴

- 貯蔵温度ごとの香味成分の変化を解析
- 清酒25製品の貯蔵時のデータを保有

企業へのご提案

- おいしいお酒の開発をお手伝いします
- 効果的な貯蔵温度の検討
 - 貯蔵設備の開発・導入
 - 熟成酒等の新製品開発

技術の概要

清酒の品質の安定・向上および製品の多様化を図る目的で、都内酒造場製造の生酒・火入れ酒（2020・2021 酒造年度 計25製品）について、-5℃・10℃・25℃にて6か月・9か月間貯蔵し、各種成分を分析しました。

生酒・火入れ酒

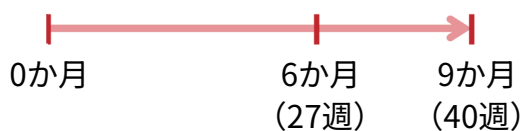
計 25製品

2020 酒造年度 13製品

2021 酒造年度 12製品

純米大吟醸・純米・普通酒 等

貯蔵温度 -5℃・10℃・25℃

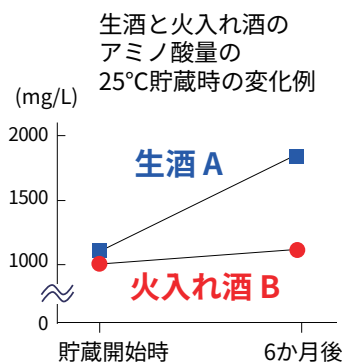


遮光、静置、未開栓

結果

- 生酒は -5℃ 貯蔵時に、火入れ酒は -5℃・10℃ 貯蔵時に、香味成分の変化が小さいことが明らかとなりました。
- 10℃・25℃ 貯蔵時の変化は、成分と清酒の種類により異なりました。

[アミノ酸・グルコース]	生酒 変化大、火入れ酒 変化小
[有機酸]	乳酸菌が生残した生酒 変化大
[香気成分]	生酒・火入れ酒 香気成分に依存



【関連資料】

佐藤ら，日本農芸化学会大会講演要旨集（2023）

地域技術支援部
食品技術センター
佐藤 万里