

通し番号	4836
------	------

分類番号	28-92-31-01
------	-------------

(成果情報名) ビンナガをもちいた新加工品、コンフィの商品化
[要約] 三崎のまぐろ加工業者から、魅力あるまぐろ加工品の開発の研究依頼があった。そこで、缶詰に使われることの多いまぐろ類の一種のビンナガ(学名 <i>Thunnus alalunga</i>)を用いて、缶詰とは異なるむっちりした食感と、さっぱりとした風味に仕上がる「コンフィ」という加工法で製品を開発し、ハーブの風味がよい製品に仕上がった。そのままサラダに加えて食べたり、調理パンやパスタなどの具材として利用でき、平成28年7月に商品化された。
(実施機関・部名) 神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先046-882-2312

[背景・ねらい]

「三崎のまぐろ」を用いて、今までにない魅力を有する新たなトップブランドによるまぐろ加工品を開発する。今回は、高鮮度の冷凍ビンナガを用いて、缶詰製品とは異なる食感の製品を開発し、製品化に資する。

[成果の内容・特徴]

- ◆ 缶詰製品とは異なる加熱製品開発として、低温調理により肉質に弾力を持たせ、味わいとしてビンナガ本来のうま味を活かせる、コンフィによる製法で開発することとした。
- ◆ 解凍条件、下処理条件、加熱条件を検討し、その製法による品質管理や衛生検査について検討したところ以下の加工法が適していた。
 - ・ 原料の冷凍ビンナガは、自然解凍した後、細割又は大きなスライスに切り出し、1.6%の塩分をまぶして1晩低温(5℃以下)保存による前処理を行うこと。
 - ・ 250gを秤量して包装資材に入れ、サラダオイル30~50mlとハーブミックス(オレガノ、タイム、スイートバジル、パセリ、コショウ、ガーリック)と月桂樹を適量加え、真空包装すること。
 - ・ 初期実験時は、コンベクションオープンで62℃、20分の加熱条件であったが、量産時は、75℃で30分の加熱条件が、火戻りもなく安定していた。
 - ・ 保存は冷蔵庫(5℃)で3ヶ月保管後に、菌数、ヒスタミンなどの増加は見られなかったことから、消費期限は2ヶ月間以内とし、開封後は早めに食べきるようにすることを注意喚起しておくことが望ましい。
- ◆ 製品化では、「Maguro Confit まぐろ屋さんのごちそうツナ」とし、パッケージデザインが決められ、容量250gで作製することが決定し、平成28年7月より販売が行われた。

- ◆ H29年5月に第4回チーム・シェフコンクールにおいて、加工品の部門であるパートナー賞で「JALUXカタログギフト賞」の最優秀賞を受賞した。

[成果の活用面・留意点]

- ・ 研究委託により開発した加工品なので、委託元以外に対してデータの開示は行っていません。
 - ・ 他魚種や肉質の異なる原材料に対しては、同じ下処理や加熱方法で同じ製品ができるとは限りません。
 - ・ 加熱処理は、スチームコンベクションオーブンにて加工しています。

[具体的データ]



[資料名] 委託事業実績報告書（神水セ資料 No.85）

[研究課題名] 三浦地域産品開発研究（地域資源活用プログラム認定におけるまぐろや地産品の商品開発調査及び支援研究）

[研究期間] 平成26～28年度

[研究者担当名] 臼井一茂