

技術のポイント

炭酸カルシウムの添加により、魚肉pHをアルカリにすることで、水産練り製品の歯ごたえを付与する

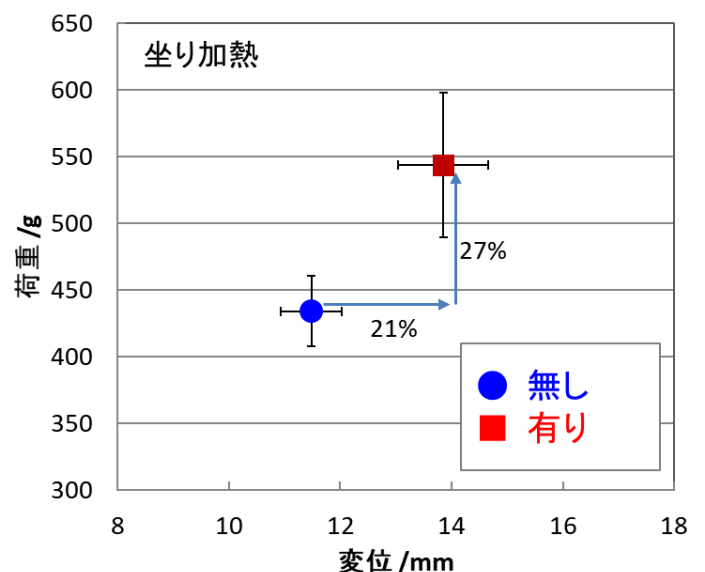
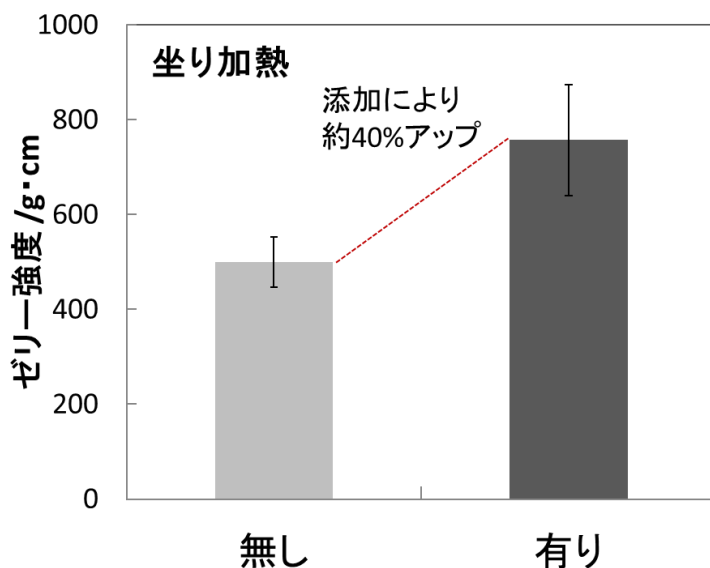
概要

炭酸カルシウムをかまぼこに添加することで、ゼリー強度(破断時の荷重×破断時の変位)の増加を確認した。

破断時の荷重のみならず、破断時の変位も増加していることから、しなやかな食感の付与が期待される。

成果の例

スケソウダラ(等級: KA)に対し、塩3%、馬鈴薯でんぷん5%、水40%の配合を基本にして、炭酸カルシウムを1%(対冷凍すりみ重量)添加したケーシングかまぼこを試作した。加熱条件は、30℃×60分間の坐り工程の後、約90℃のお湯で30分間加熱した。ゼリー強度は、炭酸カルシウム添加無しの場合と比較して、約40%増加した。また、破断時の荷重は27%、変位は21%の増加が確認された。破断時の変位の増加より、しなやかな食感の付与が期待できる。



今後の展開

ゼリー強度の付与能力の向上、異なる魚種に対するゼリー強度向上