

1. 事業細目：利用加工技術研究費

予算額 1,300千円

2. 研究名：ビワバスのソフト薫製の試作

予算区分 県単

3. 研究期間：昭63年度～ 年度 4. 担当者 井嶋

5. 目的

ビワバスの一層の消費拡大と付加価値の向上を図るために、新製品の開発、検討を実施した。

6. 方法

- (1) 原料 沖島漁協で加工されたビワバス冷凍フィレーを使用した。
- (2) 薫製製法 ソフト薫製法を採用、概要を図1に示した。
- (3) 薫製器 ドラム缶を加工したものを使用、構造を図2に示した。
- (4) 薫材 進誠産業(株)のスモークウッド(サクラあるいはナラ)を使用した。
- (5) 脱水法 ペーパータオルあるいは昭和電

工(株)の吸水シート「ピチット」を使用した。脱水法別に製品の水分を測定した。

7. 結果の概要

(1) 原料

大量に製造する場合は冷凍フィレーの使用が不可欠だが、製品にした時に鮮魚に比べて光沢、弾力が無かった。特に凍結損傷のためか、筋っぽくドリップが出やすくなっているようで、食感も鮮魚より水っぽく感じるようであった。フィレーに若干の生臭みがあったが、製品では特に問題は無かった。

(2) 調味液浸漬

ビワバスは淡白なので、かつおだしを使用して旨味を出した。こしょうを使用したところ、魚臭抑制に効果があった。魚体の大小で調味液の浸透に差があり、浸漬時間に調節が必要であった。なお、コクと旨味を出すために味りんを添加してみたが、薫煙風味と全く合わなかった。

(3) 脱水

脱水法別の製品の水分測定結果を図3に示した。市販のスモークサーモンの水分は約60%であるが、ペーパータオルの使用では、製品が水っぽく軟弱な食感になり不評で、水分含量も71.7～73.4%であった。それに対して

吸水シートの使用では、24時間で水分含量が70%以下になり、食感の改善が見られた。なお、吸水シートの場合は水分だけを吸収して脂質、その他の成分は残るので、製品に光沢があり外観は良好であった。

今回は調味液浸漬後、軽く水切りしてからすぐに吸水シートに包装したが、一度ペーパータオル等で水気を拭き取ってから包装するか、包装後の冷蔵時間を延長すれば、より効果的であると思われた。

(4) 薫煙処理

器内温度変化を表1に示した。冬季は気温が低く、薫煙処理による乾燥効果はほとんど無かった。薫材の種類による風味の差はあったが、優劣は付けられなかった。フィレーの水分が少ないほど着煙しやすいので、脱水後の状態によって薫材量の調整が必要で、薫煙風味が強過ぎると薬臭い香りになり不評であった。

