

1. 事業細目：利用加工技術研究

予算額 900千円

2. 研究名：魚肉ウインナーソーセージの試作

予算区分 県単

3. 研究期間：平成3年度～ 年度

4. 担当者：鈴木

5. 目的

外来魚対策の一つとしてビワバスの新製品開発を行った。

6. 方法

今まで、ビワバスについては、薫製をはじめ粕漬けなどの加工品開発に取り組んできたが、今回は一般的に親しみやすく、若者受けするようなものとして魚肉ウインナーソーセージの試作を試みた。

(2) 製法

概要を図2に示した。

(1) 原材料

原料のビワバスは、志賀町漁業協同組合で購入し、水産試験場内で蓄養していたものを使用した。その他の原材料及び、その配合割合は図1に示した。

7. 結果の概要

1. 原料及び、調味料

原料の魚肉には、ビワバスを使用した。ブルーギルを用いても試作可能であり、できあがった試作品の食感、味に大差はないように感じられた。

醤油を多めに使用すると味に深みが増すが色が黒ずんで悪くなるため、魚肉100gに対し2.5mlぐらいの割合が限界だと思われた。

最初、豚背脂肪の代わりにラードを使用していたが、脂の甘さ、コスト面から豚背脂肪に変えた。

魚の生臭みを取る目的でCD（サイクロデキストリン）を加えたため、臭いが全くなり、一般に市販されている蓄肉ウインナーとほとんど変わらないものができた。

ンナー中に気泡ができるので針で一つ一つ空気を抜いてやらなければならなかった。

(3) ボイル

ボイルは90℃以上で行くと羊腸が裂けるため85℃で行った。ボイル後は、早期腐敗を防止するため水道水で急冷した。

水産試験場職員のアンケート結果は、おいしいという意見が大半を占めたが、塩味がうすいと答えた人も何人かいた。

2. 製造工程及び、条件

(1) カットニング

豚背脂肪のカットニングは、3mm角以上にするとかなり脂っぽくなるため、大きくても4mm以下にする必要があると思われた。

(2) 充填

魚肉の充填を行った時、空気が混入してウイ

8. 主要成果の具体的数値

魚肉を100として			
豚背脂肪	12.5	砂糖	1.5
馬鈴薯澱粉	4	G l u - N a	0.15
砕氷	10	トリポリリン酸 N a	0.15
C D *	1.5	醤油	2.5
おろししょうが	0.3	コリアンダー	0.1
おろしにんにく	0.1	セージ	0.02
ビーフ味調味料**	0.23	白こしょう	0.1
ネギ風味調味料**	0.16	食塩	1.3

* 塩水港精糖社製、F R - 5 2
 ** (株) 第一化成社製、上からアジビーフ A、アジネギパウダー E H

図1 原料及び、調味量、添加物の配合割合

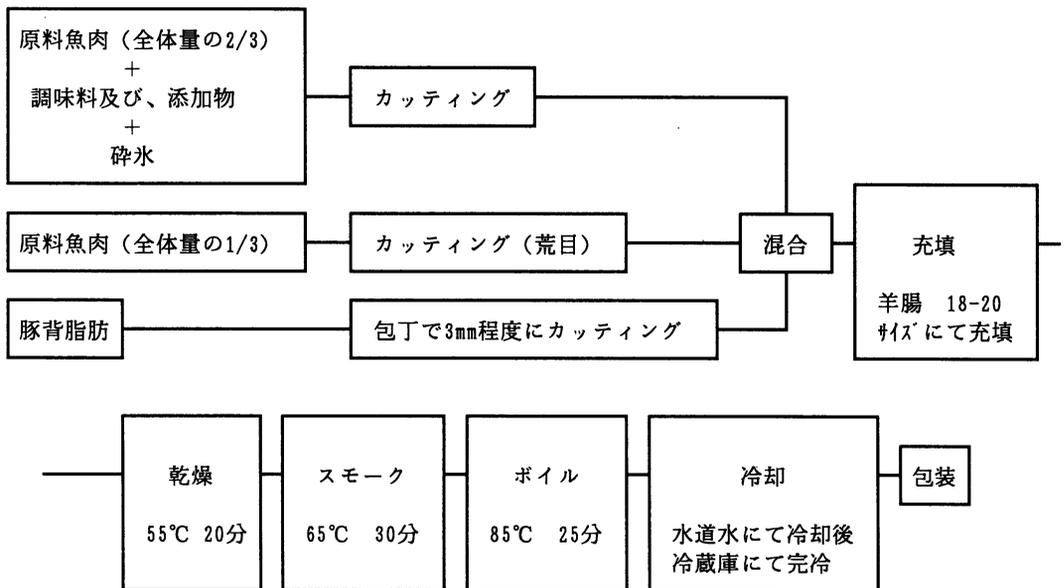


図2 製造工程及び、条件

9. 今後の問題点

醤油、ビーフ味調味料、ネギ風味調味料、Glu-Naのバランスをもう少し考えて味付けを濃くする必要がある。

10. 次年度の具体的計画