

1. 事業細目：利用加工技術研究

予算額 900千円

2. 研究名：スジエビうどんの試作

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

スジエビの消費拡大と付加価値の向上を図るため、新製品の開発を検討した。

6. 方法

スジエビは、その堅い殻のために利用しにくく、佃煮として利用される以外、あまり目立った利用はされていない。

そこで、細かく粉砕することで利用範囲を広げることを考え、スジエビうどんの試作を行った。

(1) 原料

スジエビは、松岡氏より生きたものを購入し必要に応じて使用した。また、うどん粉は、松宮食品より購入したものを使用した。

使用原料の配合割合は、図1に示した。

(2) 製造法

概要を図2に示した。

7. 結果の概要

製造工程及び条件

(1) スジエビ粉の製造

旨味の流出を防ぐため、ボイルではなく蒸煮を行った。

ボイル後の乾燥時間が、1.5日を越えるとフェノラーゼによるチロシンの酸化と思われる黒変が起こった。

油の酸化を防ぐために乾燥時間を30℃という低温にした。その温度で、しかも1日で十分乾燥させるために、乾燥網棚上のスジエビの密度はかなり低くすることが必要であった。

(2) スジエビうどんの製造法

うどん粉に加える湯量は、図1に書いているとおり絶対的なものでなく、温度が高いと少なくし、逆に温度が低いと多くする必要があった。

冷蔵庫に一週間ほどねかしてみたが、日が経過するにしたがい黒く変色し、また、それほど麺のコシが強くなるようには感じられなかった。

製麺機にかけ、裁断してから1～2日間ゆでるまでにおくと麺のコシが弱くなったため、なるべく早めにゆでた方がよいと思われた。

麺をゆでるのに、単にお湯だけでゆでると、

麺外側の塩分が抜けてモロモロが多くでき、麺がやせ細ってコシが弱くなるので塩ゆでにすることが必要だった（ゆで上がったスジエビうどんを写真1に示す）。

8. 主要成果の具体的数値

うどん粉100に対して					
お湯 (30~50℃)	45*	食塩	3.3	すじえび粉**	5
*その日の湿度によって若干変える。					
**すじえびの煮沸したものを30℃で一晩乾燥させた後、製粉機にかけて粉化させた。					

図1 原料及び、その配合割合

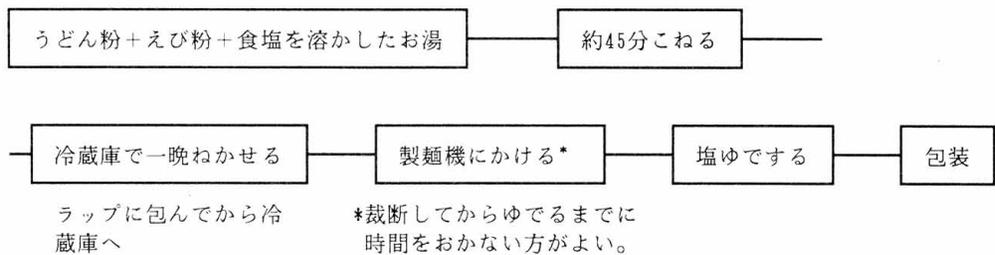


図2 製造法

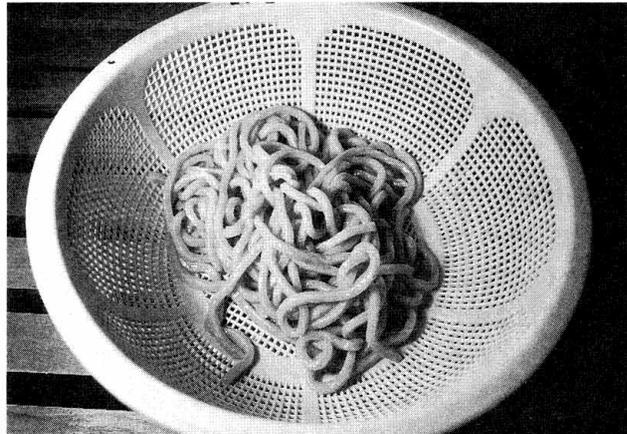


写真1 ゆで上がったスジエビうどん

9. 今後の問題点

うどんのコシをもう少し強くすることが必要である。

10. 次年度の具体的計画