

あんだかしの日持ち向上

支援の背景

「あんだかしー」とは豚皮などからラードを取ったあとの粕のことで、そのまま喫食したり料理に使用される沖縄独特の食品です。あんだかしーが高たんぱく質であることに着目した龍華（うるま市）は、豚皮を釜揚げ後、味付けし「アンダカシー」を商品化した企業です。当該企業より、包材に発生するピンホールや酸化臭の発生により賞味期限が短く、県外へ出荷できないとの相談が寄せられました。

支援内容

透明袋による包材を使用していたことから、酸化の原因はピンホールの他に光の影響も考えられました。そこで保存試験を行い、ピンホールと光照射の酸化への影響を確認しました。その結果、酸化の進行はピンホールによる影響が大きいことが明らかとなりました。

そこで適切な包材へ変更したところ、問題を解決することができ日持ち向上に繋がりました。

支援の成果



保存性が向上したことで、県外への出荷が可能となりました。また、第13回WOJ認証（一般認証）※を取得することができました。

本商品は下記のサイトで購入可能です。

<https://ec.tsuku2.jp/items/20210855102617-0001>

※WOJ認証・・・（一社）沖縄県健康産業協議会にて実施される認証制度事業です。