

燻製品製造試験

担当 新 里 喜 信

主 旨

前年度に引続き廉価な鰹肉の利用法として燻製試験を実施した。

実施年月日 1965年1月26日～31日

実施場所 当所加工場

実施要領

1. 原料処理

原料鰹(和名ねずみざめ、方言名ミンダナー)は凍結していたので一昼夜自然解凍させてから3枚卸にした後長さ30cm、巾5cmに細切し、その後清水で洗滌して水切りをした。

2. 塩漬及塩抜き

水切りをおえた肉片を撒塩漬(原料12,400gに対し食塩13%)と立塩漬(原料10,800gに対しポーメ13%)に分けて各々24時間塩漬を行なった後、塩抜きは清水中で1時間(換水3回)行ない一片ずつ掛け棒に吊し表面が少々乾く程度に風乾し(3時間)燻乾に移った。

3. 燻 乾

燻室(第一図)は煉瓦造りで上部中央に排気孔、底部に螺旋状の火床、正面に開閉扉を有し、内部は25cm間隔で4段となっている。

火床に鋸屑を敷詰め掛け棒に吊して風乾した原料を燻室内に運び鋸屑に点火し燻乾した。

燻乾時間と温度は第1表のとおりである。

第1表 燻乾時間と温度

| 燻乾回数 | 室 温 | 燻乾温度 | 燻乾時間 | 放冷時間 | 備 考 |
|------|-----|--------|------|------|-----|
| 第1回 | 22℃ | 22~43℃ | 4 | 20 | |
| 第2回 | 21 | 21~45 | 5 | 18 | |
| 第3回 | 22 | 22~40 | 4 | 18 | |
| 第4回 | 22 | 22~41 | 4 | — | |

以上のように冷燻法により4日間燻乾し乾燥度及色沢も良かったので燻室から取り出し1日間風乾してその後綿布で清浄して仕上げた。

4. 歩 留

| | 数 量 | 歩 | 備 考 |
|-------|---------|-----|---------|
| 原料凍結中 | 37,800g | 100 | 頭部及内臓なし |
| 解凍後 | 34,200 | 90 | |
| 調理後 | 23,100 | 61 | |
| 製 品 | 9,350 | 25 | |

5. 生産費

| 品 名 | 数 量 | 単 価 | 金 額 |
|-------|---------|------|-------|
| 餃 | 40kg | .22 | 8.80 |
| 針 金 | 150 | .10 | .10 |
| 晒 木 綿 | 半反 | .30 | .30 |
| 植 物 油 | 1,800cc | .08 | .08 |
| 人 夫 | 44日 | 1.76 | 7.04 |
| 食 塩 | 3kg | | .18 |
| 計 | | | 16.50 |

製品1kg当りの単価 \$1.71

6. 品評結果

製品の一部を関係者に品評してもらい、その判定を品質、色沢、香味、形態、乾燥度、塩の度合に分けて、良い、やゝ良い、普通、やゝまずい、まずい、により判定してもらった結果は次のとおりである。

品評アンケートの結果

| | 良い | やゝ良い | 普通 | やゝまずい | まずい | 備 考 |
|-------|----|------|----|-------|-----|--------------------------------|
| 品 質 | 6 | 13 | 2 | 2 | | 好感がもてる、口あたりよい |
| 色 沢 | 11 | 5 | 7 | | | 食欲をそよるような色、明るい色にした方がよい。 |
| 香 味 | 2 | 10 | 8 | 3 | | 食べた後妙な味がする、餃特有の臭いを感じた、 |
| 形 態 | 5 | 4 | 10 | 3 | 1 | 截割であるのでその程度でよい、もう少し適当な形にできないか、 |
| 乾 燥 度 | 10 | 6 | 4 | 3 | | 塩分が多すぎる、乾燥しすぎる、中心の乾燥をよくすること、 |
| 塩の度合 | 5 | 5 | 5 | 7 | 1 | 塩辛い、塩が強すぎる等々 |

7. 考察及び今後の課題

塩漬は徹塩漬と立塩漬の二方法に分けて実施したが、徹塩漬に比較して立塩漬は塩のふき出しが少なく色沢もよかつた。

今後は、製了時の歩留を50%にして、外観や弾力面や脱臭法に重点を置き試験実施し、商品化して採算が成り立つかどうか検討する必要がある。

第一図

