

# 1. 生利節調味真空包装試験 (なまり)

知念 正男 新里 喜信

## (1) 主 旨

本土では最近包装技術、材料の改善で食品包装も進歩し、また冷蔵庫の普及および品質向上剤の使用で生利節の品質、風味、保蔵面で、嗜好に応じた地方特色をもつ土産品として開拓されつつある。

幸に沖縄では鯉節工場が各群島にまたがり、水産加工品の大宗を成しているが、生利節は包装保蔵面の処置が充分なされてないので流通を欠き、市場性がせばまれている。今回は地域加工場を対象に原料生利の食味の工夫と真空包装並に包装被膜について製品化を検討し利用価値を高め普及していきたい。先ず試作原料を民間会社、上原水産より生利キズ物(飛大)3.3kg、試験船図南丸より小物(ビリ)生利小亀5.6kgを得たので下記要点について実施した。

## (2) 実施要点

- ア. 原料用生利節の肉厚による調味浸透
- イ. 調味煮熟の段階での肉崩防止
- ウ. 真空包装と調味仕上液の添加法
- エ. 保蔵効果と製品化

## (3) 概 要

- 1) 各試料10点を室温放置、カビ発生状況について21日間毎日官能検査を実施、第1回試作品(ポリチレン包装)はシール後、小気泡の発生を見たが、液の浸透と共に消失した。同角煮製品は4日目に一部カビ発生、17日目にガス発生膨脹を伴った。
- 2) 調味液の浸透は7日目頃より10日目頃に安定した。なおシール良好なものは1ヶ月後も品質、香味とも変質は見られない。
- 3) 第2回試作品(ポリプロピレン)はシールも良く保蔵効果も前回より良好であつたが、両製品について考慮される問題は
  - ア. 防カビ、品質向上剤の使用
  - イ. シール時における仕上液の添加工夫
  - ウ. 包装用被膜の検討
  - エ. 被膜の滅菌法と単位容量
  - オ. 特に小亀、ビリ亀利用時の品揃い、均一量目等本来節の発売とは異なるので検討を要する。