

山形県工業技術センターシーズ集（食品分野）
凍結脱水法による低塩漬物製造技術

凍結脱水法を用いて、塩蔵、脱塩工程を必要としない低塩・無塩かつ風味・食感の優れた健康志向の漬物製造技術を開発しました。

従来の漬物と同様の食感、保存性を有し、外観、風味の良い低塩の漬物を製造することができます。

1. 凍結脱水法

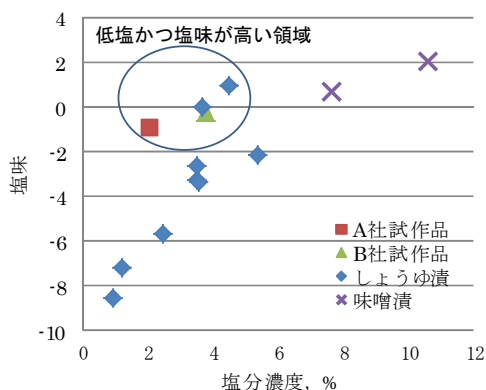
漬物原料とする野菜の塩蔵、脱塩が不要で、食感のコントロールも可能です。野菜の風味があり、きれいな外見で、低塩化した漬物が製造できます。乳酸菌の利用により、保存性の向上も可能です。

2. 低塩化漬物の試作

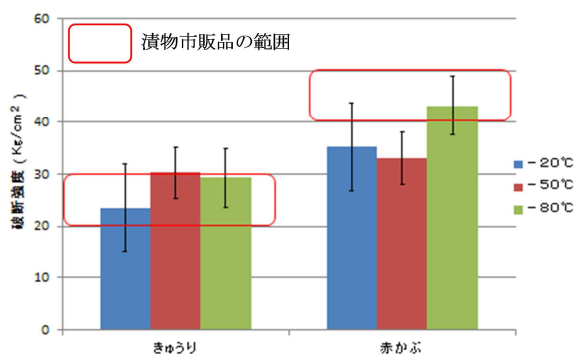
凍結脱水した野菜を使用し、地元漬物企業と連携して、低塩化した味噌漬、たまり漬、ウメ漬を試作、品質を評価しました。いずれの試作品も従来品より塩分濃度は低いですが、塩味、食感、保存性の低下はありませんでした。



50%低塩化試作品



試作品低塩漬物と市販品の塩分濃度と味覚センサーによる塩味の関係



凍結脱水時の歯ごたえの評価