

山形県工業技術センターシーズ集（食品分野）  
**燻製香の調整技術**

燻製時間、調味、食品成分と燻製香の強さとの関係を明らかにしました。  
 既報の樹種と燻製香との関係と併せて、燻製香の調整について支援します。

分単位の燻製時間の変更と水分や塩分といった食品成分の変化により、燻製香の強さなどの調整が可能です。

燻製製品の燻製香の強さを測定し、数値化することで、客観的な比較ができます。

燻製香は燻製時間とともに強くなりますが、一定時間を過ぎると飽和状態になり、強さの変化がなくなります。

燻製香の強さは、食品の水分や塩分、糖分等の成分によっても変化します。寒天を標準試料とした燻製実験により、塩分が多い食品では燻製香成分は減少し、糖分が多い食品では燻製香成分が増加することがわかりました(図1、2)。

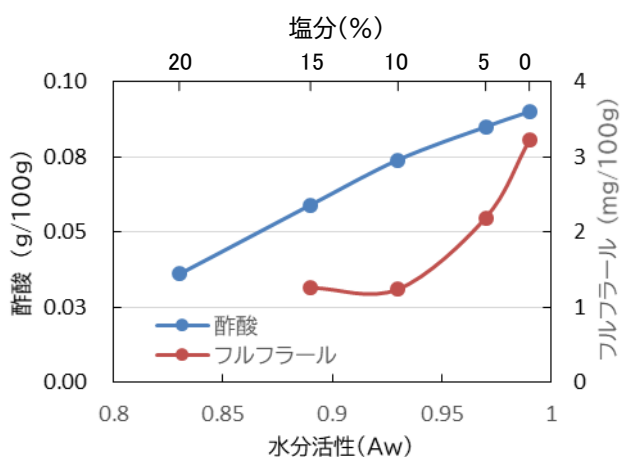


図1 塩分と燻製香成分濃度の関係

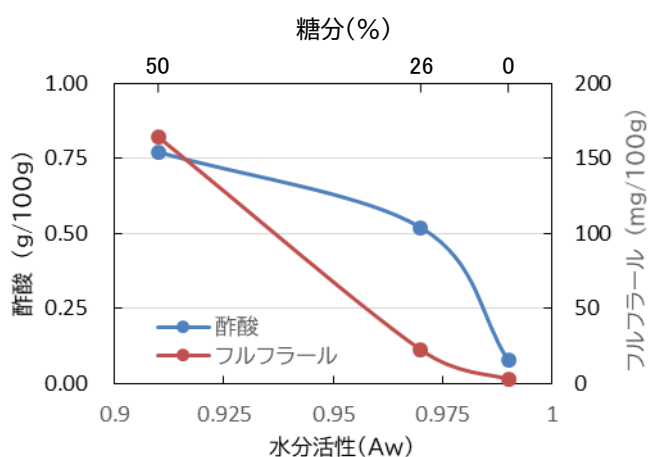


図2 糖分と燻製香成分濃度の関係

また、燻製漬物(沢庵)での実験から、乾燥による水分低下で燻製香が弱くなることがわかりました(図3)。

これら、調味や乾燥等の組み合わせで水分や塩分などの食品成分を調整することにより、燻製香の強弱をコントロールすることが可能になりました。

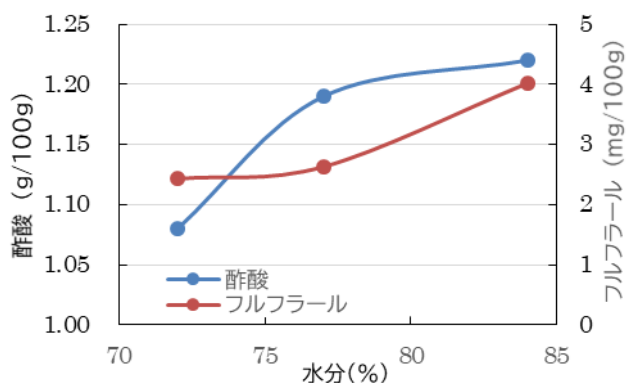


図3 水分と燻製香成分濃度の関係