

山形県工業技術センター シーズ集(食品・醸造分野)  
粒状ゲルを用いた食肉加工品・果実加工品への食感付与技術

ゼラチン粒状に加工したゲルを用い、ハンバーグなどの食肉加工品にやわらかさとジューシーさを与える技術。  
増粘多糖類などを加工したゲルを用い、果実加工品に果肉感と果汁感を与える技術。

ゼラチンを加工した粒状ゲルを新しく開発しました。このゲルをハンバーグやソーセージなどに用いることで、やわらかさを与えることができます。

また、増粘多糖類などによる食感の付与法を開発しました。従来の加工では再現が難しい果肉感(果実を食べた時の食感、歯応え)と果汁感(水分が多く感じられるような食感)を果実加工品に与えることができます。

食品用圧縮試験機(図1)を使って実験を行ったところ、粒状ゲルを加えた食肉加工品では、硬さ(荷重)を低下させることができました(図2)。

増粘多糖類を加えた果実加工品では、本物の果実に近い果肉感を実現することができました(図3)。



図1 食品用圧縮試験装置

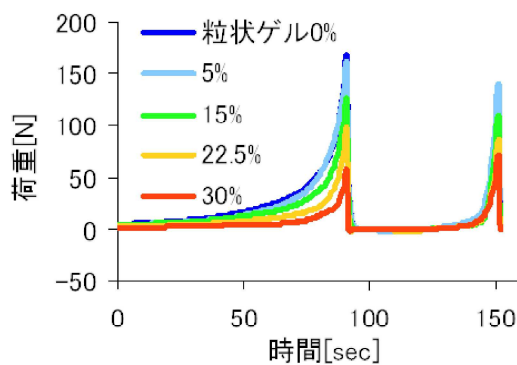


図2 ハンバーグへの添加効果

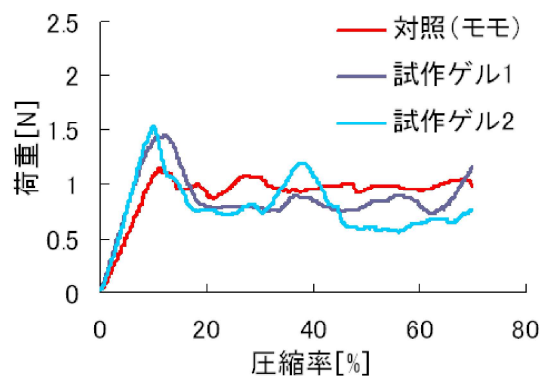


図3 果肉感の再現

食肉加工品に用いる粒状ゲルは、食肉に既に含まれているゼラチンが主成分であり、食感に違和感をあまり与えずに使用することができます。加熱しても溶けないように加工しているので、調理などで形が変わることはありません。また、水分を多く含むため、ジューシーさを与えることができます。

果実加工品の果肉感、果汁感の付与は、複数の増粘多糖類などを濃度、形状、組み合わせを変えることで実現しています。

【担当部署】食品醸造技術部:食品グループ