

# イワシ類の利用加工試験—2

岩本宗昭・日野佳明・井岡 久

前報<sup>1)</sup>ではイワシを原料とした魚団様製品の試作を実施したが、今回は比較的簡易に出来る燻製および塩干品を試作したのでその概要を報告する。

## 試 験 方 法

### 1. 原 料

— 25℃で2ヶ月間冷凍貯蔵した原料を供試した。(体長 17cm, 体重 60g)

### 2. くん製品の製法

調理(三枚卸)→水洗(1%塩水)→塩漬(8%塩水, リポタイド0.08%, 1.5時間)→風乾(30分)→くん煙(27℃~79℃2時間)→風乾(4時間)→真空包装→冷蔵貯蔵

調理歩留 48.0%, 製品歩留 23.9%

### 3. 塩干品(カレー風味つき)の製法

調理(背開, フィレー)→塩漬(90分間)→乾燥(20~23℃4時間)

塩漬液の配合: 10%食塩水に対しボイルドカレー→(香料)0.15%とタリン酸(ポリ, ピロ)0.2%を添加

調理歩留: 背開 64.6%, フィレー 47.9%, 製品pH 5.94 製品歩留: 背開 31.5%, フィレー 23.9%

- 区 分
1. 対象(10%食塩水)
  2. 10%食塩水にボイルドカレー0.15%, タリン酸0.2%添加
  3. 10%食塩水にボイルドカレー0.2%, タリン酸0.2%添加

## 結 果 お よ び 考 察

くん製品は、くん材として櫛のチップを棒状に圧縮した市販くん材(スモーク・ウッド)を使用した結果、香気、味とも良好な製品が得られた。

塩干品はイワシ臭をマスクする目的でカレー香料を添加した結果、現在の食品嗜好にマッチした塩干品となった。香料の添加量は0.15%と0.2%で製品の風味に顕著な差がなかった。

なお、これら試作品は、昭和55年5月当場新庁舎竣工式に参集された水産関係者全員に提供し、イワシ利用拡大を喚起するための宣伝材料とした。

## 文 献

- 1) 岩本・日野 本報告 320~321(1977)