

魚介類の調味料への利用可能性

- 水産物を利用した魚介類調味料開発に関する可能性試験（H21） -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 森本 聡

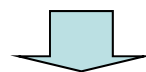
愛媛県南予エリアでは、アジやイカ、貝類等様々な水産物が獲れ、その種類は多岐にわたっています。この多様で豊富な魚介類を生かした調味料の製造可能性について検討しました。

【 原料となる魚介類 】

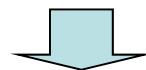


【 試験方法 】

魚介類 + 醤油用乾燥麹 + 食塩水



30 で90日間発酵



うまみ成分等の分析

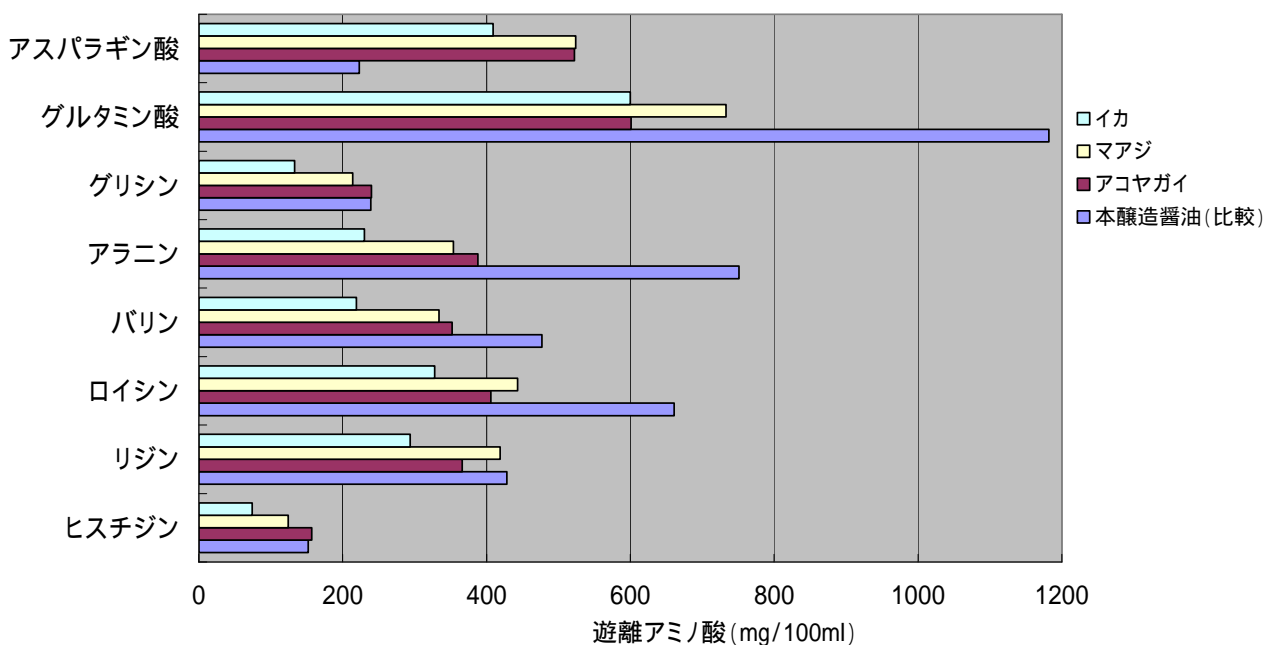


図 発酵90日後の主要な遊離アミノ酸

醤油用の乾燥麹と食塩水を用いて発酵させることで、種々の魚介類についてたんぱく質の分解等により味と香りの異なる魚介類エキスを試作することができました。特徴をもった調味料等への利用が期待できます。