

# 冷凍ワカメ加工品の高付加価値化

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

有限会社うずしお食品 浅井 博志  
工業技術センター 食品・応用生物担当 吉本 亮子

## 1. 研究目的

多様化する消費者ニーズに対応するため、これまで共同研究企業で行ってきた冷凍加工法について、通年販売を可能とする諸条件の最適化と、既存のワカメ加工品との差別化に必要な、食感・色調などの特徴並びに調理特性を明らかにする。

## 2. 研究内容

### ① 冷凍条件の検討

試料は(有)うずしお食品にて作製し、冷凍工程では冷却方式の異なる急速冷凍機2機種を用いた。その後9か月保存後の物性値及び色調を測定した。物性値の測定は、破断荷重値を葉厚で除した値を歯ごたえとした。色調の測定には色差計(CM-5, コニカミノルタセンシング(株))を用いた。

### ② 差別化の検討

従来加工法の湯通し塩蔵品、乾燥カット製品を測定し比較した。また、冷凍ワカメ解凍後の経時変化については、乾燥カット製品の水戻し後の経時変化と比較した。



図1 冷凍ワカメ作製フロー



写真1 冷凍ワカメサンプル

## 3. 研究成果

- ① 9か月冷凍保存後の物性値及び色調を測定した結果、2機種とも装置間の差はなかった。
- ② 差別化の検討の結果、冷凍加工品は、湯通し塩蔵および乾燥カットよりも物性値が高くなった(図2)。これは官能評価による歯ごたえの強さとも一致した。色調は、湯通し塩蔵と比べると緑が強い結果となった(図3)。
- ③ 解凍後の経時変化からは、物性値の低下が少ないことが確認された。

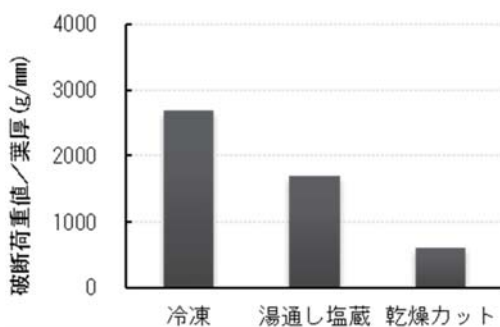


図2 従来品との物性値比較

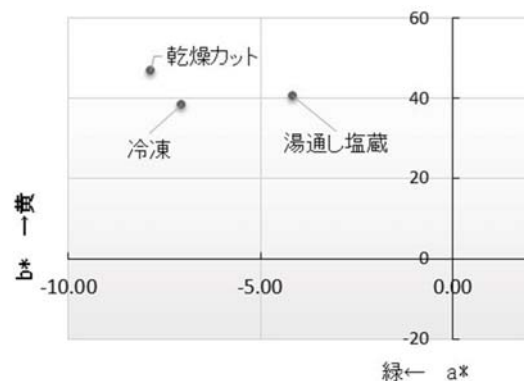


図3 従来品との色調比較