

オカラテンペ入りハンバーグの製品化

【相手先企業】

有限会社 ストアー谷津

【目的】

高カロリー、高脂肪食と言われるハンバーグにオカラを添加して大豆の機能性成分（食物繊維やイソフラボン類）を有する健康志向のハンバーグを作ることを目的としました。オカラを添加することで食味を落とさないようにするためオカラテンペを使用しました。

【内容】

- 1) 企業は食肉販売及び食肉加工業であり、事業の一部としてハンバーグ製造販売を行っていますが、昨今の健康志向に合致した製品開発を模索していました。
- 2) 工業技術センターでは産業廃棄物化されているオカラの有効利用を目指して、テンペ菌を用いた処理技術を開発しました。得られた食品素材の用途としてハンバーグへの添加等を検討し、肉汁流出防止や整形性など優れた機能を明らかとしました。その結果は研究発表会、広報誌等で一般に紹介しています。

【成果】

- 1) 企業にオカラテンペ製造に関する発酵技術を移転し、ほぼ1年で品質の良いオカラテンペを作ることができるようになりました。
- 2) 自社のハンバーグにオカラテンペを添加し、オカラテンペハンバーグを試作しました。20%の添加まで品質に影響を与えないことがわかりました。
- 3) 現在、試作品を提示して販路を開拓中であります。



オカラテンペの添加で焼いたときの肉の縮み、肉汁の流出が防げる。
右：オカラテンペ添加
左：オカラ添加（崩れてしまう。）

基礎となった事業：試験研究指導費

酵素等によるオカラの有効利用（平成14年度～平成15年度）

担当部署：食品バイオ部門