

ロングライフ豆腐の開発支援

支援先

株式会社小沢食品



図 1 小沢社長と開発した製品
(店頭販売品)



図 2 ロングライフ豆腐製品
(インターネット販売品)

上：「国産サラダきぬ」

下：「国産やわらか絹生揚」

【支援の背景】

豆腐は広く料理に用いられる食品です。最近では消費者のライフスタイルの変化によって、従来よりも日持ちする豆腐製品に対する需要が高まっています。

しかし、豆腐は原料由来の細菌による汚染が起きやすいことから、厳密な品質管理が必要です。

そこで株式会社小沢食品では、当センターの依頼試験（細菌検査）を利用して、豆腐製造工程の品質管理に留意して「通常より日持ちする豆腐製品」の開発に取り組みました。

【支援内容】

製造日から1ヶ月後もおいしく食べられる豆腐製品の実用化に向けて、当センターでは大豆の洗浄、吸水および凝固時に細菌検査を行って、品質管理の面から支援しました。

具体的には、洗浄工程では、国産大豆、輸入大豆に対して「水洗浄」または「にがり+乳酸洗浄」それぞれの場合における一般的な生菌および原料由来の耐熱菌の菌数を検査しました。

また、吸水および凝固工程でも、吸水前後および完成した豆腐製品に対して同様に細菌検査を行いました。

【支援した商品の紹介】

細菌検査を行って、各工程における衛生状態を把握することで、賞味期限設定の参考データが得られました。

このデータに基づいて開発を進めた結果、「賞味期限が製造日から1ヶ月以上」の豆腐（ロングライフ豆腐）を開発することができました（図1、図2）。

現在これらの製品は、店頭およびインターネットサイト【楽天市場】の「おいしいねいばらき 楽天市場店」内に好評販売中です。

お見かけの際は、ぜひご賞味下さい。

楽天市場「おいしいねいばらき 楽天市場店」URL
<http://item.rakuten.co.jp/oishiine-ibaraki/ks013/>

基礎となった事業

平成 24 年度 試験研究指導費（依頼試験，技術相談）
平成 25 年度 試験研究指導費（技術相談）

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL:029-293-8576
主任 坂井 祥平
技師 野口 友嗣
技師 櫻井 正晃