

キムチ風味の新調味料



図 1 企業商品

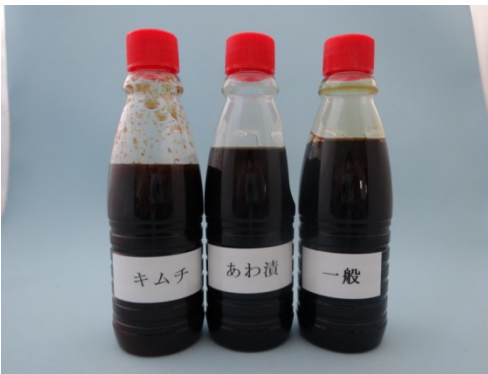


図 2 供試試料
左からキムチ醤油、漬物用調味タレ、市販の醤油



図 3 分析機器の一例
(機器名：ソックスレー脂質測定機)

【研究の背景】

有限会社黒澤醤油店（図 1）では、キムチを加えた醤油ベースのドレッシング（以下、「キムチ醤油」という）を開発中です。このキムチ醤油を製品化するにあたって、品質管理の基礎となるデータを集めることや成分特性を把握することは重要です。そのため、日持ち検査や栄養成分の分析を行う必要がありました。

【研究の目的】

本研究ではキムチ醤油の日持ち試験および細菌検査を行い、賞味期限の設定に必要なデータを集めることを目的としました。また、栄養成分（水分、脂肪、灰分、タンパク質、炭水化物、塩分）を定量することで、その成分特性を併せて明らかにすることを目的としました。

【研究の内容】

キムチ醤油、漬物用調味タレ（黒澤醤油店製）、市販の醤油（他社製）の 3 点について、製造日から 180 日目まで一定温度の条件下で保存して定期的に生菌数を測定することで、安全性の確認を行いました（図 2）。

また、キムチ醤油に含まれる栄養成分は、いずれも当センターが保有する測定機器を用いて算出しました（図 3）。

【成果の用途・実用化】

日持ち検査および細菌検査を行うことで、キムチ醤油の賞味期限の設定に必要なデータを収集することができました。

そして、キムチ醤油と日本食品標準成分表における醤油の成分値を比較することで、キムチ醤油の成分特性を明らかにすることができました。

本研究で得られたデータを活用することで、他では見られない新・調味料としての製品化が大いに期待されます。

このほか、醤油に含まれる特定の成分を測定したいといったご相談にも応じますので、担当部門までお気軽にお問い合わせください。皆様からのご連絡をお待ちしております。

基礎となった事業

平成 25, 26 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

現在の担当部門

地場食品部門

部 門 長 中川 力夫

TEL:029-293-8576

技 師 野口 友嗣

技 師 櫻井 正晃