

## 新しいタイプの

## 「鶏肉加工製品」の開発支援



図1 試作に使用したレトルト装置

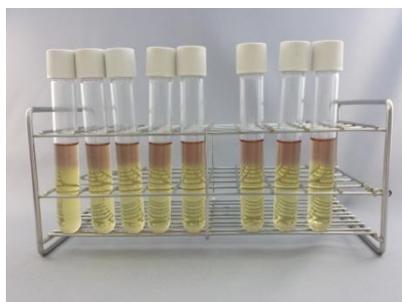


図2 レトルト食品として必要とされる無菌試験



図3 完成した最終製品（土産用）



図4 完成した最終製品（業務用）

## 【支援の背景】

鳥末食品様では従来より鶏肉加工製品のヒット商品があり、長年製造販売しておりましたが、要冷蔵商品でもあることから販売先について流通上の制約がありました。そこで新規製品開発にあたっては、「常温流通できて、かつ消費者にとって安全、安心な製品であること」「現在流通している、どの商品とも似ていないオリジナル性の高い商品であること」を念頭に試作開発を進めてきました。

試作開発の上で食品添加物を極力使用せずに常温流通を可能とする加工方法として加圧加熱加工（レトルト加工）を採用することにし、処理条件の検討ならびに保存性、安全性の試験をセンターで支援してきました。

## 【支援内容】

新規加工製品の主要な配合、加工方法は鳥末食品様で決定してもらい、当センターでは最終工程のレトルト加工の部分について条件を変えて試作を行い、パネラーによる食味試験等を経ながら最終加工方法を決定していきました。最終試作品は9カ月に及ぶ保存試験を行い安全性や食味性を検査していき、微生物的見地、あるいは食味的な見地からも製品が安全かつ食味的にも満足のいく内容であることを確認いたしました。

## 【支援した商品の紹介】

鳥末食品様では得られたデータを元にして2種類の最終製品を完成させました。用途に応じてお土産用製品、業務用製品として細かい加工方法、パッケージ容量やデザインを変更させました。まだ試験的に一部の販売先のみでの流通ですが、まもなく広く販売できる様に準備中であります。

「干し鶏」（お土産用製品） 「肉のちりめん」（業務用途用）

問い合わせ先：(有)鳥末食品 常総市豊岡町 2013

Tel：0297-24-3021