

令和3年度 釧路市水産加工振興センター(釧路水産加工振興協議会)開発製品一覧

試作品名	開発目的・試作内容・今後の検討課題など	写真
釧路産サバと音別産ふきの缶詰	<p>釧路産魚介類と音別特産ラワンぶきを活用した味噌煮および水煮缶詰を開発した。高温加熱による味噌の褐変軽減のため、甘味調味料として糖アルコールのソルビトール粉末を使用した。さらに、味噌および水煮用調味料に粘調性を出すため、増粘多糖類を使用した。魚の筒切を蒸煮することで、ふき充填スペースの確保ができた。今後、ふきとブリ等の他の魚種との複合を課題としたい。</p>	
釧路産ニシンと音別産ふきの缶詰	<p>釧路産魚介類と音別特産ラワンぶきを活用した味噌煮および水煮缶詰を開発した。高温加熱による味噌の褐変軽減のため、甘味調味料として糖アルコールのソルビトール粉末を使用した。さらに、味噌および水煮用調味料に粘調性を出すため、増粘多糖類を使用した。魚の筒切を蒸煮することで、ふき充填スペースの確保ができた。今後、ふきとブリ等の他の魚種との複合を課題としたい。</p>	
タラ等のソフト揚げかまぼこ	<p>マダラやスケウダラの端材を原料とした揚げかまぼこを開発した。クリーム状にした豆腐を添加することで、ソフトな食感とかまぼこの色調が改善された。さらに、揚げ色が濃くならないように、添加糖にソルビトール粉末を使用した。今後、野菜等や他の魚種との複合を課題としたい。</p>	
釧路産ブリのミートボール	<p>釧路産ブリを活用したミートボールを開発した。つみれ様の食感と差別化するため、ほぐし身状の魚肉と大豆たんぱくを活用した。ほぐし身のつなぎとして、ブリ生肉やパン粉を使用した。さらに、魚臭さを軽減するため、マヨネーズを使用した。味付けは醤油味、トマト味、カレー味とした。今後、さらに畜肉様の食感に近づけることを課題としたい。</p>	
以下余白		