

簡易燻製器具試験について

(水産業改良普及事業 適応化試験)

南薩地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

漁村における水産加工品開発の一手法として役立てるため、手軽に燻製を行うための簡易燻製器具を整備する。

【普及の内容・特徴】

再現性のある燻製試験を可能とすることと必要経費を極力抑えることに留意し、次の機器を整備した。燻製を行うスモーカー（燻製箱）は、電化製品の梱包に使用されていた段ボールを用いた。購入に必要な経費は30,080円であった。

（整備した資材）

サーモスタット	(有)アールテック	SMS209	1台
電熱器	(株)石崎電気製作所	SK65	1台
温度計	(株)ILKE・サイゼンティック	CENTER370	1台

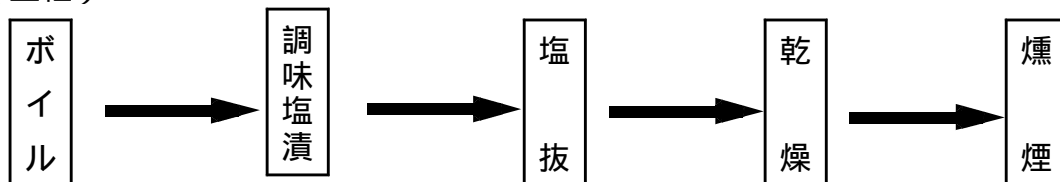
【成果・活用】

管内で養殖されているクロマグロ胃（冷凍）を用いて、燻製を試作した。燻材には、煙の量が一定で、発煙時間のコントロールが可能な市販スモークウッドを用いた。

スモーカー内の温度は、燻材に着火後、温度計で確認しながらサーモスタットで電熱器を制御し75℃になるように設定した。設定後の温度変動は設定±10℃程度であり、サーモスタットを用いることで、安定した温度管理が可能であった。他のケースで、燻煙する対象物の開始時温度が低すぎた場合や一度に燻煙する量が多過ぎる場合などで、熱源が不足し温度上昇に時間がかかることがあり、今後の使用には留意する必要がある。

原料768gに対し、出上がった製品重量は408gであった。製品は胃壁表面と内側の組織の分離や完成後の水分の浸出が見られ、食味的にも改善の余地が大きかった。スモーカー自体は特に問題は無く、再現性のある燻製試験は可能と考えられた。

（工程）



表面に熱が通る程度煮沸し、粘膜等をクリーニング。

胡椒、シナモンを適宜加えた塩をまぶし、冷蔵庫内で4日塩漬。

冷蔵庫内で、半日、真水で塩抜き。途中で水替え1回。

冷蔵庫内で、24時間乾燥。

75℃で4時間。燻材は、スモークウッド（サクラ）



写真1
スモーカー 32cm x 32cm x 67cm



写真2 サーモスタットと温度計



写真3
スモーカー内と電熱器
燻煙する食品は、クロスに組んだ角材
に針金フックで垂下した。



写真4
スモークウッド
電熱器でスモークウッドが燃えないよ
うに、アルミ板で間隔を空けて設置。



写真5
試作したクロマグロ胃の燻製