

課題名	139 鹿鶏肉による特産鶏肉加工製品の開発		分類	②
	くん製鶏肉・さきかしわの冷蔵庫内での保存性			
試験研究年次	63~1年(完了)			
I 目的 鹿鶏肉の付加価値を高め用途拡大を図るため、くん製鶏肉等の新加工製品を開発したが冷蔵庫での保存方法と保存期間を明らかにする。				
II 試験方法 1. くん製鶏肉・さきかしわの製法と保存方法				
時期		夏 期 (8~9月)		冬 期 (2~3月)
製 品		くん製鶏肉	さきかしわ	くん製鶏肉
製 法	塩漬期間	1週間	1週間	1週間
	乾燥くん煙 ポイル	40℃3.5時間 50℃2時間 70~75℃1時間	↓ 70~75℃1時間 細裂き 40℃1時間 50℃0.5時間 ↓	40℃3.5時間 50℃2時間 70~75℃1時間 ↓
製品水分	69.4%	58.9%	68.8%	
冷蔵庫内温度		3.8 ~ 9.0℃		0.5~5.3℃
試験区		1区 ポリエチレン袋で保存 2区 真空包装 3区 わさび入れ真空包装		1区 ポリエチレン袋で保存 2区 真空包装 3区 Nガス封入 4区 わさび入れNガス封入
2. くん煙機 乾燥、くん煙の温度・時間を自動設定できる市販機を使用。				
3. 官能検査 当該職員により官能法(カビの発生、変色、味覚、官能総合評価による可食性)で判定。				
III 主要成果の概要 くん製鶏肉・さきかしわを冷蔵庫で保存する場合の保存温度及び方法別の保存可能期間を明らかにした。				
1. くん製鶏肉の保存期間は、冷蔵庫内温度を4~9℃程度にすると、ポリエチレン袋保存で約15日間、真空包装保存では20日間程度可能である。				
2. また、冷蔵庫内温度を約5℃以下にすると、保存期間は若干長くなりポリエチレン袋保存で20日間、真空包装保存では40日間可能である。				
3. さきかしわは製法により水分に違いがあるが、くん製鶏肉より水分が低いと保存期間が長くなる。				

IV 主要成果の具体的データ

第1表 夏期で冷蔵庫内温度が高い場合の製品の変化

(1年)

区	調査項目	くん製鶏肉			さきかしわ		
		冷蔵20日	冷蔵40日	冷蔵60日	冷蔵20日	冷蔵40日	冷蔵60日
1区	カビの発生	+	+++		-	+	+++
	変色の程度	-	+++		-	+	++
	味覚程度	+	+++		-	+	+++
	官能による可食性	(不可)	(不可)		(可)	(不可)	(不可)
2区	カビの発生	-	++	++	-	-	+
	変色の程度	-	-	+	-	-	+
	味覚程度	-	+	++	-	-	++
	官能による可食性	(可)	(不可)	(不可)	(可)	(可)	(不可)
3区	カビの発生	-	+	++	-	-	+
	変色の程度	-	-	+	-	-	-
	味覚程度	-	-	+++	-	-	+
	官能による可食性	(可)	(不可)	(不可)	(可)	(可)	(不可)

第2表 冷蔵庫内温度が低い場合の製品の変化

(1年)

注) 判定基準

区	調査項目	仕上げ時	冷蔵20日	冷蔵40日	冷蔵60日	
1区	カビの発生	-	-	++	+++	○カビの発生
	変色の程度	-	-	++	++	- カビ無し
	味覚程度	-	-	++	+++	+ カビ1カ所
	官能による可食性	(可)	(可)	(不可)	(不可)	++ カビ2~3カ所
2区	カビの発生	-	-	-	+	+++ カビ無数
	変色の程度	-	-	+	++	○変色状況
	味覚程度	-	-	+	++	- 製品仕上げ時同様
	官能による可食性	(可)	(可)	(可)	(不可)	+ やや変色
3区	カビの発生	-	-	-	-	++ 明らかに変色
	変色の程度	-	-	-	+++	+++ 著しく変色
	味覚程度	-	-	-	++	○味覚程度
	官能による可食性	(可)	(可)	(可)	(不可)	- 製品仕上げ時同様
4区	カビの発生	-	-	-	+	+ やや味覚低下
	変色の程度	-	-	-	+++	++ 明らかに低下
	味覚程度	-	-	-	+++	+++ 著しく低下
	官能による可食性	(可)	(可)	(可)	(不可)	○官能総合評価による可食性

V 成果の評価と取扱上の留意点

- 1 鶏肉加工品を冷蔵庫で保存する場合の参考資料として活用する。
- 2 製品の保存期間を長くするには、冷蔵庫内温度を5℃以下に保つように留意する。

VI 今後の研究上の問題点

貯蔵温度及び材料の水分と保存性についての検討。 長期保存方法の検討。

VII 資料名 平成元年度 農業技術開発特別研究試験成績書