

「はかた地どり」の機能性成分を維持できる加工方法

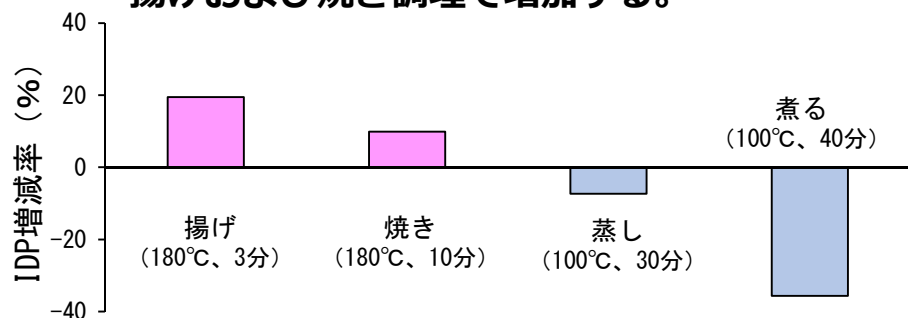
背景

新たな加工品開発のため、機能性成分イミダゾールジペプチド (IDP) 含量を維持できる加工技術が求められていました。

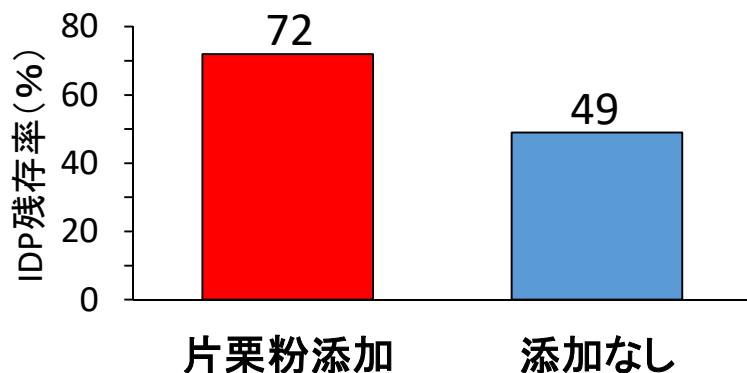
成果の内容

「はかた地どり」ムネ肉は揚げ・焼き調理や片栗粉添加でIDP含量を維持できます。

ムネ肉（塊肉、ミンチ肉）のIDP含量は、揚げおよび焼き調理で増加する。



肉団子(ミンチ肉)の素揚げでは、片栗粉を添加すると、無添加と比べてIDP含量の減少が抑えられる。



機能性表示食品「はかた地どり」
「はかた地どり」ムネ肉中のイミダゾールジペプチド含量は、市販のブロイラーの約1.5倍。生鮮肉類では、全国初の機能性表示食品。

イミダゾールジペプチド (IDP)
疲労回復や認知機能改善などに効果があると言われている。

(流通・加工部)