

平成22年度 産業廃棄物税基金充当事業 実績報告書

事業名：不成形かまぼこを利用した端物調味料の開発

事業実施予定期間：平成22年から平成24年

担当課室名：水産技術総合センター

担当班名 水産加工開発部 TEL:0225-94-2121

e-mail:abe-yu656@pref.miyagi.jp

1 事業の目的

通常廃棄されている不成形かまぼこからリサイクル発酵調味料を作り、それを加工品へ再利用することで、生産コスト削減・商品の差別化を図り、廃棄物の排出抑制に資する。

2 当該年度の実施事業の概要

不成形かまぼこを原料としたリサイクル発酵調味料を製造するため、醤油製造に使用されている醤油麴をかまぼこの分解酵素として使用することを試みた。また、発酵温度や仕込み原料の混合割合等、効率的な発酵条件を検討した。また、得られた調味料について呈味成分等の品質評価を行った。

3 当該年度の実施事業の成果

醤油麴を分解酵素として使用することで、かまぼこから発酵調味料を作成することができた。また、発酵温度や原料の混合割合等、効率的な発酵条件についても知見を得た。さらに、得られた調味料の呈味成分分析を行った結果、グルタミン酸等旨味を示すアミノ酸組成が高いという結果を得た。

4 今後の展開

効率的な発酵条件の検討を継続するとともに、試験規模を現在の試験サイズから、工場での製造レベルにまで拡大して発酵試験を行う。また、廃棄量削減効果や製造コスト等のデータを収集するとともに、得られたリサイクル調味料を、練り製品の調味料として使用した試作品と併せて企業へ提案する。

5 廃棄物の削減・リサイクル、適正処理の促進の効果等を示す指標の数値

(指標：かまぼこ端材をリサイクルしている加工業者数)

単位：社

平成21年度	平成22年度
0	0

6 事業費の推移

単位：千円

平成22年度
2,700