

大谷洞窟熟成生ハムの高品質化に関する研究

担当部所：栃木県産業技術センター 食品技術部 共同研究者：滝沢ハム株式会社

背景

滝沢ハム(株)では大谷洞窟を利用した熟成生ハムに取り組み、独特の香りの付与に成功している。そこで、熟成生ハムのさらなる高品質化を目指し、海外の長期熟成生ハムの風味に近づけるため、生ハム製造における新たな製造工程(バキュームパック熟成)を加えた大谷洞窟熟成生ハムを試作し、味・香り・遊離アミノ酸分析により、熟成の最適条件を検討した。

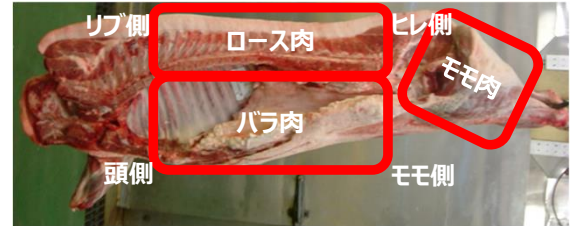


研究目標と結果

研究目標

- 大谷洞窟熟成生ハムの味・香り分析方法を確立するとともに、新たな製造工程であるバキュームパック熟成方法を検討し、最適な加工条件を明らかにする。

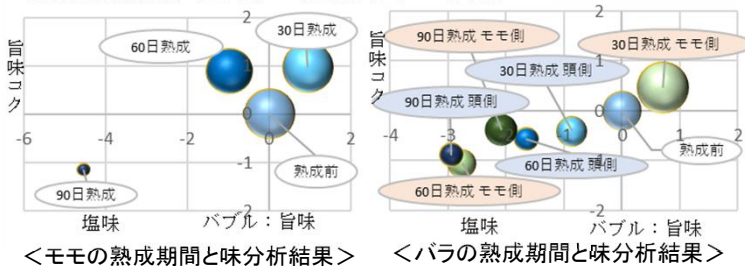
実施内容



<生ハムサンプル採取部位>

① 味の分析方法の確立と分析結果

分析装置：味覚センサー(株インテリジェントセンサーテクノロジー製TS-5000Z)
分析方法検討結果 旨味以外：10倍希釈、旨味：200倍希釈

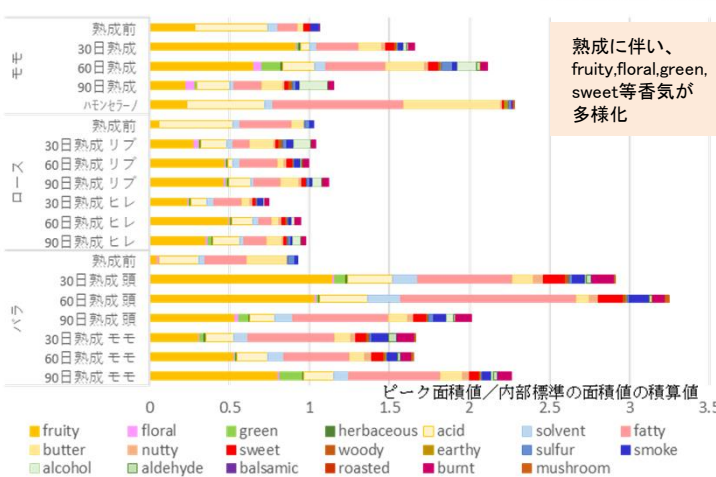


<モモの熟成期間と味分析結果>

<バラの熟成期間と味分析結果>

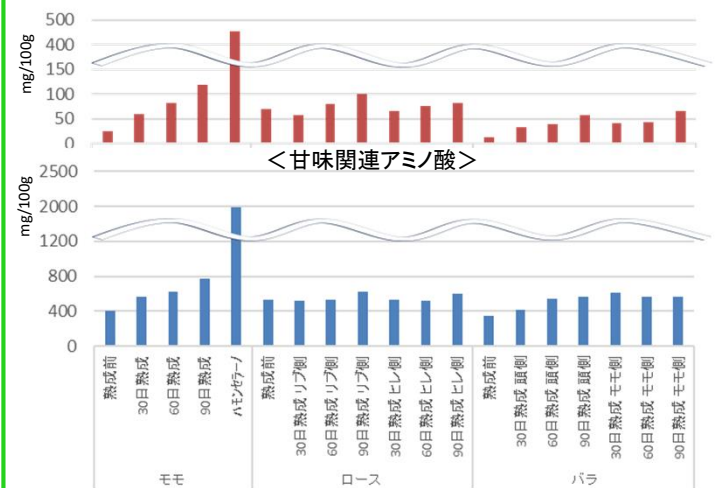
② 生ハム熟成期間と香り分析結果

分析方法検討結果：
DHS-GC/MS MVM法



<香り分析結果>

③ 生ハム熟成期間と遊離アミノ酸分析結果



<遊離アミノ酸総量>

ハモンセラノ：
スペイン産長期熟成生ハム(モモ)

熟成に伴い甘味関連アミノ酸
及び遊離アミノ酸総量が増加
し、風味増強に寄与

④ 官能評価結果

	モモ	ロース		バラ	
		リブ	ヒレ	頭	モモ
熟成前	0	0	0	0	0
30日熟成	0	0	0	0	0
60日熟成	5	3	3	6	6
90日熟成	3	6	5	10	10

数値：特においしいと評価した人数

【最適条件】
バキュームパック熟成
条件：真空条件
モモ：60日以上熟成
ロース：90日の熟成
バラ：90日の熟成

まとめ

- 大谷洞窟熟成生ハムの味・香りの分析方法を確立するとともに、新たな製造工程であるバキュームパック熟成に関する最適条件を明らかにし、高品質短期熟成生ハムの製造方法を開発した。

ご来場の皆様へ

問い合わせ先：栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

- 本研究で得られた知見は他の生ハム製造にも応用可能です。

