

魚肉練り製品への米利用技術

1 はじめに

米は本県の主要な農産物ですが、全国的に消費が減少しており、その利用拡大技術の開発が求められています。最近では、米粉を利用したパンや麺、菓子など米粉らしい食感を特徴とする食品が開発され利用拡大が図られています。

そこで、より一層の米の利用拡大を図るため、魚肉練り製品への利用を検討した結果、米粉を利用する際は一部糊ペーストにして添加すると、米粉らしい食感を有する魚肉練り製品を製造することができます。

2 米粉は浮粉（澱粉）よりゲル増強効果は弱いので多目に添加する必要があります

魚肉練り製品を作る際には魚種により0～10%の澱粉（浮粉と呼びます）を加えますが、浮粉の代わりに米粉を用いるとゲル強度が少し弱い練り製品になります（図1）。

したがって浮粉の代わりに米粉を利用する場合は、浮粉の1.5～2倍量に増やして添加する必要があります。

また、米粉を30%以上添加すると固くて硬い練り製品になりやすく、食べた場合もあまりおいしく感じません。また、冷蔵庫で保存中の硬化も速くなり、ボソボソした食感になりやすいので、米粉の添加量は20%までにしてください。

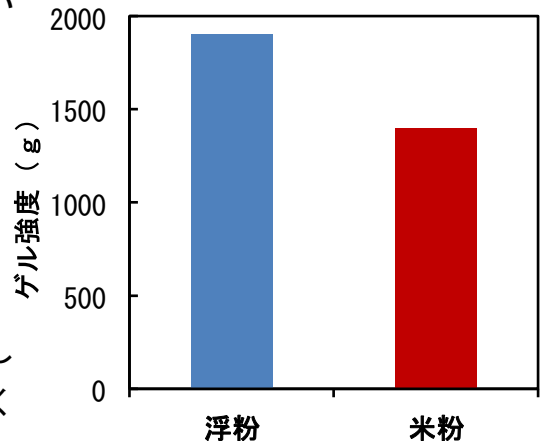


図1 揚げ蒲鉾での浮粉と米粉の違い

3 米粉の一部を糊ペーストにして添加すると柔らかい食感になります

米粉の一部を事前に糊ペーストにして添加すると柔らかくもっちりとした食感の魚肉練り製品になります。

糊ペーストの割合が多いほど柔らかく、粘りのある粘着性の高い練り製品となります（図2）。

その際米粉、糊ペースト、加水量の割合で硬さなどの物性は大きく変化するので、適切な割合を設定することが重要です。

また、糊ペーストの代わりにご飯をペース状にしても同様の効果があります。

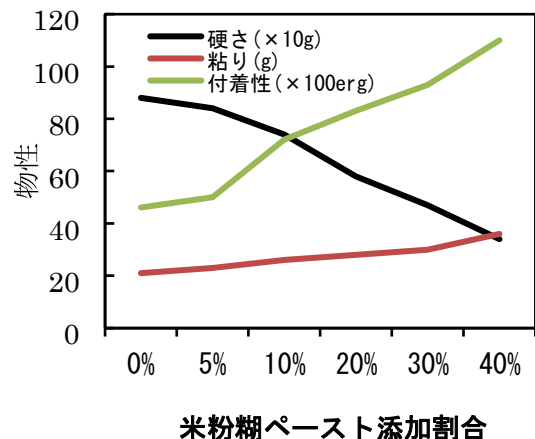


図2 米粉糊添加の揚げ蒲鉾への影響

（米粉20%を基本に糊ペーストを添加）

さらにこの魚肉練り製品を薄くスライス乾燥後、電子レンジで焼き上げるとスナック菓子を製造することもできます。