

おきなわブランドに向けたドライエイジング加工技術開発

－湿度高低、温度高低、気流有無による熟成への影響－

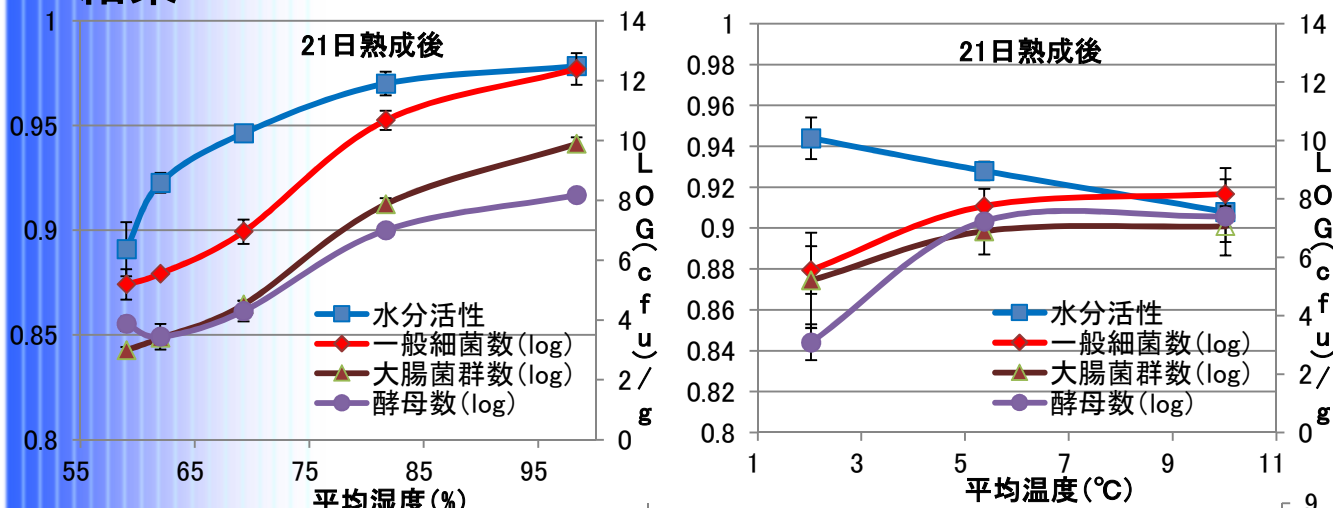
背景

食肉製造業の畜肉加工技術力強化、沖縄観光資源の確立などを目的として「おきなわブランド」に向けたドライエイジングビーフ製造技術の開発を行う。

内容

現状として、県内でのドライエイジングビーフ製造は多くを輸入牛に頼っている。輸入牛は安価で安定的に手に入るが、熟成中の衛生的な問題が懸念される。そこで、湿度高低、温度高低、気流有無による熟成の肉表面の水分活性、菌叢への影響を調査した。

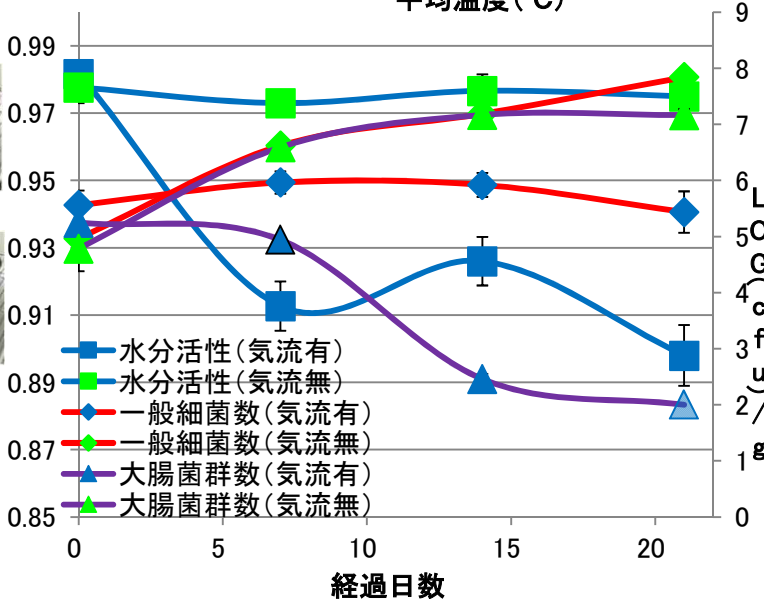
結果



気流有 (週ごとの経時的変化)



気流無 (週ごとの経時的変化)



成果

湿度、温度を下げて熟成させるほど肉表面の水分活性は減少。さらに菌数も減少させた。

気流を当てて熟成 (湿度75%) させると水分活性は大きく減少、一般細菌数は増加を抑制し、大腸菌群は減少させた。