

「熟成生ベーコン」などの開発に挑戦

乳酸菌発酵による無添加で安全・安心な



導入した発酵装置で庫内を発酵に最適な環境に維持する

有限会社とん太ファミリー

企業情報

〒321-4104 栃木県芳賀郡益子町大沢317 TEL:0285-72-7786 FAX:0285-72-8886
URL: <https://www.tontafamily.co.jp/> E-mail: shop@tontafamily.co.jp

代表取締役／浦壁 ミチヨ 設立年／1990年
資本金額／500万円 従業員数／9名

事業内容

- 食肉加工製品製造及び販売、総菜加工製造及び販売
- 委託加工、出張模擬店、ウインナー教室



有限会社とん太ファミリー

製造が難しい「熟成生ベーコン」

ベーコンはイタリア料理の材料などとして、レストランや家庭でよく使われていますが、その多くは価格が手ごろな「加熱ベーコン」です。これに対し「熟成生ベーコン」は、風味・食感がよく肉本来の味が活きます。需要は高く、お客さまから作ってほしいとの要望や問い合わせも多く届いていました。

しかし、乳酸菌を使った「熟成生ベーコン」は、温度や湿度を適切な環境に保つことが極めて難しく、製造には高い技術力が必要です。これまでの当社の製造工程では製造が困難な状況でした。このため、乳酸菌発酵に適した温度・湿度管理を実現し、さらに熟成工程を新設することによって、生ベーコンなどの熟成生加工製品に挑戦することとしました。

食肉製品を取り巻く環境は厳しいものがあります。当社はほとんどの製品が無添加で、安全・安心な食肉加工品作りをセールスポイントとして取り組んできました。今後、無添加の「熟成生ベーコン」ができれば、さらに高付加価値商品が実現できると考えました。



乳酸菌を塗布する作業

実施事業

乳酸菌発酵による熟成生ベーコン等の
食品添加物無添加製造技術の開発

乳酸菌発酵の最適な環境確保へ各種機器を導入

当初、従来の製造工程を改良して熟成生加工製品の製造を行いましたが、①乳酸菌発酵時の庫内の温度・湿度の不安定さによる発酵の不安定 ②熟成庫内の温度・湿度の不安定さによる雑菌の増加 ③完成後の乳酸菌の殺菌が不十分、などの点で満足な結果が得られませんでした。

これらの課題を克服するため、①乳酸菌発酵時の最適な環境を整える設備の設置 ②熟成時の雑菌汚染改善による生産性の向上を目的とした設備の設置 ③完成時、包装後殺菌及び冷却による商品の賞味期限の安定に取り組みました。栃木県産業技術センターの協力で試作した結果、乳酸菌発酵の最適な庫内環境は、温度35℃、湿度80%であることが判明し、要求仕様を満たす機器の比較選定を行いました。

乳酸菌発酵に必要な「発酵装置」、乳酸作成後に風味付け及び水分活性を下げるための「熟成庫」を購入して、目標通りの結果が得られました。併せて、製品完成後、包装・加熱・殺菌した後の除水・乾燥をするための「除水装置」も購入しました。



乳酸菌を塗布した後、熟成庫で熟成させる

今回の技術を豆腐に応用して新商品開発に成功

2010年から2014年までのハム類、ベーコン類の生産量の推移をみると、5年前と比べると少しずつ増加傾向にあります。近年は食品をめぐる各種の事件・事故などによって、消費者の食の安全・安心への関心が高まっています。乳酸菌発酵の添加物無添加の生ベーコンなどは、レストランや一般家庭などへのさらなる広がりが期待できます。

乳酸菌を活用した熟成生加工製品の製造は、乳酸菌が活着している関係上、安定的な製造が非常に困難です。試作品はできているものの、残念ながら製品としての「無添加熟成生ベーコン」の完成までには至っていません。

しかし、今回開発した技術は、動物性タンパク質だけでなく、豆腐などの大豆タンパクへの応用が可能で、新商品開発・新市場獲得が見込めます。当社では導入した発酵装置を使って、新商品「塩麴スモークとうふ」を開発しました。舌触りが滑らかでチーズのような食感のある豆腐で、大変好評をいただいている商品です。



発酵装置を使って開発した「塩麴スモークとうふ」

Comment

元代表取締役 浦壁 秀明

大手ではできない製品づくりに取り組む

当社はもともと養豚農家が集まって設立した会社です。私も昔は豚の飼育を行っていました。加工製品をつくることで、少しでも肉の販路を拡大しようという狙いでした。

大手ではできないことに取り組むことによって、ここまでできました。今回の機器導入もそうした試みの一環です。特に無添加にはこだわり続けており、大ヒットというわけにはいきませんが、地道に歩んできたことが、生き残ってこられた理由だと思います。

