

2015年7月31日版

「凍結濃縮」製法売り込み

小畑産業 地域技術全国へ 日本海冷凍魚

【和歌山】化学工業薬品卸の小畑産業（和歌山市）が水産事業に新規参入した。鳥取県境港市の水産会社と連携。地域に埋もれた特許製法を全国の調味料、冷凍食品メーカーなどに売り込む。同製法はカニやエビなど素材の味と香りを濃縮する「凍結濃縮技術」（凍結融解法）。低コストで高品質なカニなどの濃縮エキスが製造できるとして受託生産拡大を目指す。カニ加工の日本海冷凍魚（境港市）がノウハウを持つ同技術を生かすため、小畑産業が窓口となって同技術の活用メーカーを開拓する。同技術は一度凍らせた液体を解凍し、初めに溶け出す濃度の高い液体を回収して濃縮する原理。味だけでなく、香り成分もしっかり保持できる利点があるという。

濃縮エキスの製法は複数あるが、加熱時に特有の臭いが発生したり、設備・運用コストが高いなどの課題があるという。両社はこれら課題をクリアした凍結濃縮技術について3年前から共同事業

を始めた。

両社は昨年10月の食品開発展に続き、今年8月19～21日、東京であるシーフードショーに初出展する。コストを抑えて風味に富む濃縮エキスや新しい食品素材を製造できる強みをPR。技術紹介に加え、同技術を使って製造した「蟹エキス」「牡蠣エキス」「牡蠣エキスパウダー」を出品する。

▼小畑産業(株)大阪本部
大阪府西区京町堀1の6の22、(電)06・6444・4651