

ウメ剪定枝を活用した燻製用チップ

大量排出される未利用資源を県特産品の燻製加工

- ウメの未利用資源である剪定枝を持続的な有効資源に活用
- ウメ剪定枝チップの最適加工工程の探索と燻煙成分を分析
- サクラチップに劣らない燻煙成分で、特徴のある燻煙が発生

研究目的・内容

ウメの産地である和歌山県では、ウメ栽培において発生する膨大な量の剪定枝の処分が長年の課題となっています。この課題を解決するため、剪定枝を原料とする燻製用チップの開発を行いました。

剪定枝の燻製チップとしての利用を促すため、加工法の探索を行い、乾燥条件や水分率等の最適化を図りました。また、燻煙成分について評価方法を確立し、市販のサクラチップと対比することにより、ウメ燻製チップの燻煙成分の種類と発生量を特定しました。ウメ剪定枝チップは、サクラチップに劣らない燻煙成分を発生し、成分ごとの発生量の違いにより特徴のある燻製品ができることを明らかにしました。

将来への技術展開

チップ販売許可を持った県内企業と連携し、チップ形状が及ぼす燻煙発生時間や燻煙の特性などを明らかにし、ウメ剪定枝チップの実用化に取り組みます。

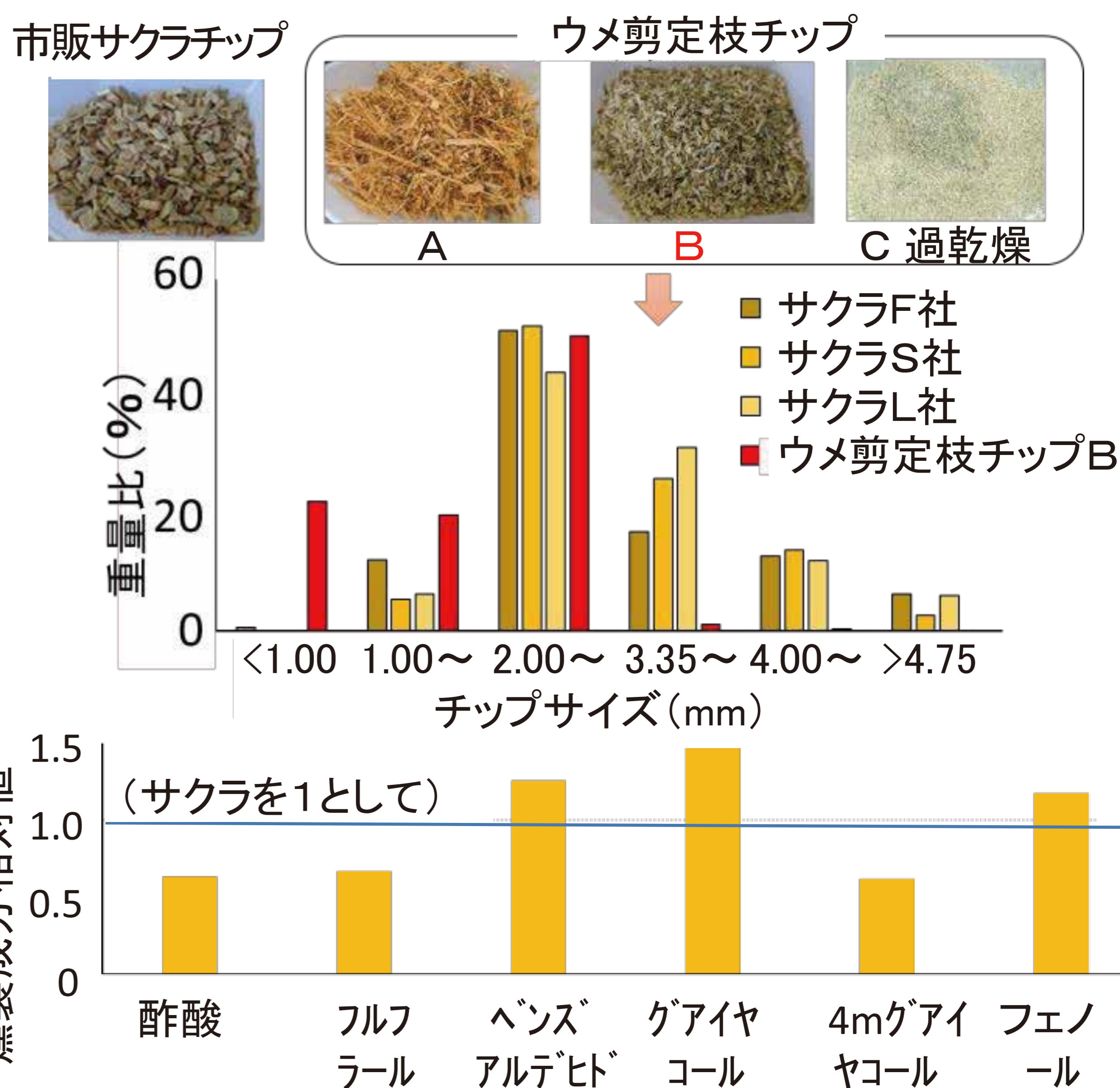
連携可能な技術・知財 フードサイエンス、未利用資源活用

ウメの剪定枝は徒長枝が多く、
県内で毎年1万7千トンが排出される。



持続的な廃棄物を持続的な有効資源に！

ウメ剪定枝チップの研究背景と目的



ウメ剪定枝チップとサクラチップの比較

和歌山県工業技術センター

食品開発部

前田拓也、貴志学、西畑省吾、中村允

連絡先：073-477-1271 mata0430@wakayama-kg.jp

9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



12 つくる責任
つかう責任



15 陸の豊かさも
守ろう

