

		作成日	平成23年12月7日			
1. 研究課題名	塩蔵食品の低塩化に伴う保存性への影響に関する研究					
2. 開発実施期間	平成24年度					
3. 研究概要	<p>1) 目的 近年、減塩志向により、塩蔵食品（漬物、干物、塩辛など）においても、塩分濃度の低減により差別化をはかった漬物が多く販売されている。しかし、塩蔵食品は本来、高塩分濃度に置かれることで微生物の繁殖を抑制し、優れた保存性が得られることが特徴の一つである。そこで、塩蔵食品における塩分濃度と保存性の関係について検討し、保存性に対する塩の役割を定量化する。</p> <p>2) 実施概要 本年度は塩蔵食品のうち、漬物の保存性について検討する。ウメおよびカブを対象として塩分濃度が異なる漬物を作製し、経時的に成分、食感および微生物数の推移を把握することにより、保存性を評価する。</p> <p>3) 特記事項 ウメ漬けに関しては、小田原市経済部農政課からの委託研究の一環として実施する。</p>					
4. 評価項目	1) 研究の妥当性	2) 目標達成の可能性	3) 期待される成果	4) 本研究による効果		合計
評価点数*	5	4	4	5		18/20
5. 評価コメント	<p>1) 研究の妥当性 すでに多くの食品が減塩を志向しており、漬物も例外ではない。元来、保存食品であったはずが、冷蔵食品になっている。現在、漬物は食塩のみならず、種々の調味料が添加されている。梅干しも食塩だけではないものが大部分である。そのような場合の食塩の影響をどうとらえるのか検討が必要である。 さらに減塩の塩辛で大規模な食中毒が起こるなど、食塩を少なくする場合のリスクについても検討が必要であり、この点を目的の一つにしているのは心強い。</p> <p>2) 目標達成の可能性 これまでの研究方法、成果の蓄積によって目標達成の可能性は高い。</p> <p>3) 期待される成果 食塩の食品、調理における種々の効果を調べることは、本研究機関にとってぜひとも必要なことである。</p> <p>4) 本研究による効果 漬物の味、かおり、テクスチャーに対する食塩の効果を明らかにすること、さらに減塩のリスクについても一般の関心を高めることができる。</p> <p>5) その他 公的機関がこのような課題に取り組むのは意義が深い。</p>					

*評価点数の基準：5(適切)・4・3(妥当)・2・1(不適切)