環農水研・食品技術ニュース　vol. 004

レトルト調理のポイント！　～改良例から～

前回は、当研究所が保有するレトルト調理機についてご紹介しました。今回は、レトルト調理機で試作する際のポイントを実際の商品を例にご紹介します。

【改良前】

▲レトルト調理の問題点　（牛肉と玉ねぎの丼の例）

- 食材の外観、食感、味が鍋で調理した場合と異なる。
- 鍋で調理した場合より肉のジューシー感が損なわれる。
- 玉ねぎが軟らかく、存在感がない。

【改良後】

◎改良のポイント：

材料の形状や前処理、配合、加熱時間を検討。

- 食材の外観、食感、味を鍋で調理した場合に近づけた。
- 肉のジューシー感を維持した。
- 玉ねぎの存在感をアピールできるようになった。

本成果は一例です。具体的にどのようなアドバイスが可能かについては、
食と農の研究部　食品技術グループ　までお問い合わせください。
電話　０７２－９７９－７０６３

その他の食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓
http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html

■■　企業支援情報　■■　　大阪府よろず支援拠点　「サポコネ」

大阪府よろず支援拠点は、大阪府内の各種支援機関の情報や施策情報を集約し、中小企業・小規模事業者等が必要な情報を自ら照会・検索ができるポータルサイト「サポコネ」を運営しています。
「目的」や「地域」といった視点から支援施策やイベント情報の検索が可能ですので、是非、ご利用ください。
→　https://sapokone.mydome.jp/

地方独立行政法人 大阪府立 環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

〒583-0862　大阪府羽曳野市尺度 442
TEL　072-958-6545　FAX 072-956-9790
E-mail:shokunoushien@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp