令和２年度地域産業活性化促進事業『ウメ剪定枝を用いた燻製チップの規格化と加工法の開発』の研究成果より

和歌山県工業技術センター
Industrial Technology Center of Wakayama Prefecture

ウメ剪定枝を用いた燻製チップの開発

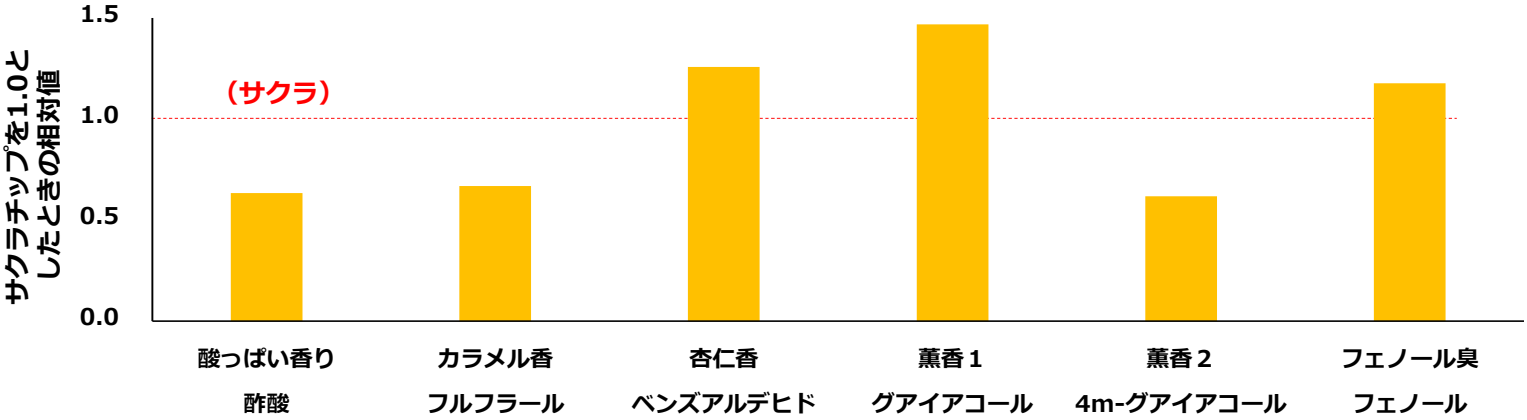
剪定枝を燻製に利用できれば、
地域資源になるのでは？

果実しか利用しない
のはもったいない

燻製製品の生産
に活用

徒長枝チップを使用したときに発生する燻煙成分

徒長枝チップとサクラチップの燻煙をそれぞれ分析（GC/MS）し、
代表的な燻製の香り成分を比較しました。



徒長枝チップでも十分な燻煙成分を発生することが分かりました。

徒長枝を燻製チップとして利用するにあたって

- 徒長枝は先端部から基部まで丸ごとチップとして利用できます。
- カビの発生を抑えるため、徒長枝は風通しのよい場所で乾燥し、水分を15%以下に抑えましょう。
- 80℃程度で乾燥してもチップの燻煙成分には大きく影響しません。
- 残留農薬を避けるため、農薬散布前の徒長枝を使用しましょう。

写真：チップに発生したカビ

●商品化に興味をお持ちの方は下記連絡先にご相談ください。

和歌山県工業技術センター　食品開発部　前田まで　　電話：073－477－1271