

研究成果情報	畜産	22	卵用鶏	農産加工
新技術・情報名	ソーセージ製造による廃鶏肉の用途拡大		分類	①

### 1. 成果の内容

#### 1) 技術、情報の内容及び特徴

廃鶏肉はソーセージに加工することによって、プレスハム並の高付加価値食品とすることが可能である。

- (1) ソーセージは、カッターで2～3分細断し、粒度の小さいミンチにする。ミンチ後、筋膜及び腱を取り除く必要がある。
- (2) 塩漬は3～4日とし、塩濃度は2～2.5%とする。また、りん酸塩を添加すると保水力が高まり、風味、舌ざわりが良くなる。
- (3) 廃鶏肉1kgに対して0.012%程度（製品に対して約60ppm程度となる。）の亜硝酸塩の添加は、色感に好印象を与える。

また、ソーセージの歩留りは廃鶏生体重の20%程度である。

#### 2) 技術、情報の適用効果

廃鶏は1羽約30円程度の安値であるにもかかわらず、用途が畜肉加工品の増量材等狭い。この鶏肉ソーセージ製造技術の応用により付加価値と用途の拡大が可能となる。

#### 3) 適用範囲

県内採卵鶏農家及び肉加工メーカー

#### 4) 成果の利活用・普及上の留意点

- (1) 筋膜及び腱の除去には、約5mmメッシュの金網を用いて裏ごしすると簡易である。
- (2) 亜硝酸塩の添加量は、製品中に亜硝酸根として70ppm以内となるように添加する。

## 2. 具体的データ

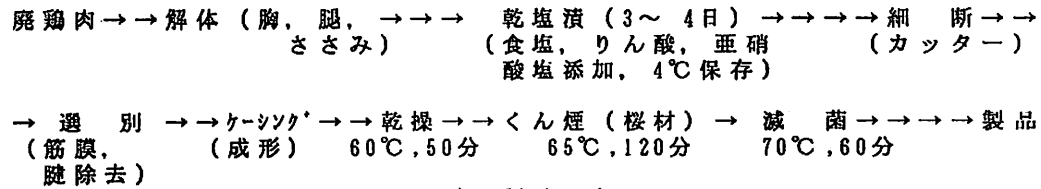


図1 ソーセージの製造工程

表1 各種香辛料及び調味料添加割合 (廃鶏肉 1kg当り)

塩漬用	食塩 2~2.5%, リン酸塩 0.25%, 亜硝酸塩 0.012%, ビタミンC 0.084%
香辛料	黒コショウ 5g, オールスパイス 0.5g, ナツメグ 1g, しょうが汁 2g, たまねぎ汁 5g, 砂糖 15g
粘結材	鶏卵 1個, デンプン 3g
脂肪調整	豚脂 150g

表2 ソーセージの食味アンケート結果 (人、3年)

		劣・薄	やや劣・薄	適度	やや濃い	濃い
色調	ソーセージ A	5	24	21	-	-
	ソーセージ B	-	4	38	8	-
風味	ソーセージ A	3	9	24	12	1
	ソーセージ B	2	7	33	8	-
塩味		薄味	やや薄味	適度	やや塩辛	塩辛
	ソーセージ A	1	9	12	27	1
	ソーセージ B	1	6	33	9	1

注) ①ソーセージ A は乾塩漬用として食塩のみ添加,  
 ②ソーセージ B は乾塩漬用として食塩と添加物 (亜硝酸塩, リン酸塩, ビタミンC) を添加

## 3. その他特記事項

担当部科室名: 畜産研究所 中小家畜部 家禽育種研究室  
 研究担当者名: 福田憲和、西尾祐介、小島雄次  
 研究課題名: 廃鶏肉による特産鶏肉加工製品の開発  
 期間: 平成2年~平成3年 予算区分: 経常  
 既発表論文・資料名等: 平成3年度畜産関係試験成績書  
 取りまとめ責任者名: 徳満 茂