

馬鈴薯「スノーマーチ」を用いた 冷蔵半調理品（チルドポテト）の開発

北海道のオホーツク地域で生産が進められている馬鈴薯「スノーマーチ」について、加工用途の開発を検討し、業務用、一般消費者用ともに需要が増えている馬鈴薯の冷蔵半調理品（チルドポテト、図1A）の製品化を試みました。チルドポテトの製造企業では、製品の離水が重要な品質項目の一つとして考えられています。離水とは、製品の保存中に袋の中で馬鈴薯から分離した水のことで、離水が多い製品（離水率2～4%以上）では軟らかで固形分が少ないとのクレームが発生します（図1B）。そこで、「スノーマーチ」を用いたチルドポテトの開発に向けて、チルドポテトの品質として重要な離水を詳細に評価し、原料特性や加工条件が離水に及ぼす影響を明らかにし、事業化に貢献しましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. ラボ試験での原料特性や加工条件の試験結果をもとに実証試験を行ったところ、全ての原料の貯蔵時期において試作品の離水率がクレーム品発生を目安である2%を下回っており、「スノーマーチ」はチルドポテト製造において適性を有する品種であることが明らかになりました（図2）。
2. 2015年産原料から「スノーマーチ」を原料としたチルドポテトの製造が開始され、現在（2023年）もその製造事業は継続されており、今後も原料生産および製品供給の拡大が期待されています。

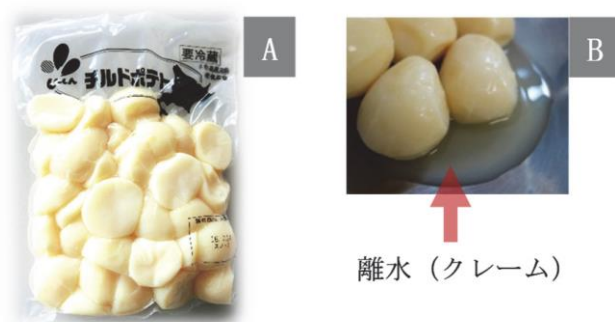


図1 チルドポテト製品 (A) と離水 (B)

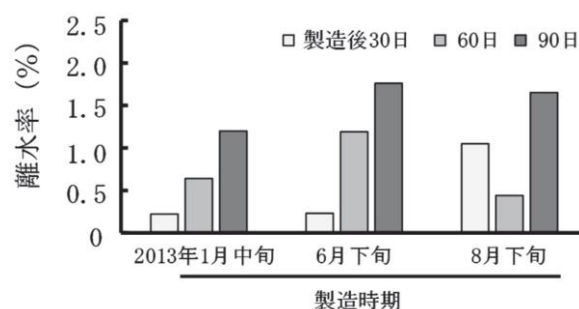


図2 実証試験におけるチルドポテト試作品の離水率

☆ 活用面での留意点

1. チルドポテトの離水率は、品種や原料の貯蔵時期によって異なる可能性があります。
2. 詳細については、北海道立総合研究機構・食品加工研究センター・食関連調整グループ (TEL 011-387-4115) にお問い合わせください。

(北海道立総合研究機構 中央水産試験場 中野敦博)