

開発商品の概要

近年ハムを製造する際、通常1~2日から数日間の塩漬に対し、当社はドイツ伝統製法の**長期熟成**(塩漬時間 約25日間)を特徴とした熟成ハムを製造しております。



当社は美味しいハムを造り出すために、化学調味料や不必要な添加物に頼らずに品質を追求してきました。そして今、独自の商品価値をより高めるために、**どのようにして長期熟成製法が美味しさを引き出しているのか?**を裏付ける必要がありました。(「味」の見える化)



長期熟成(浸漬)工程

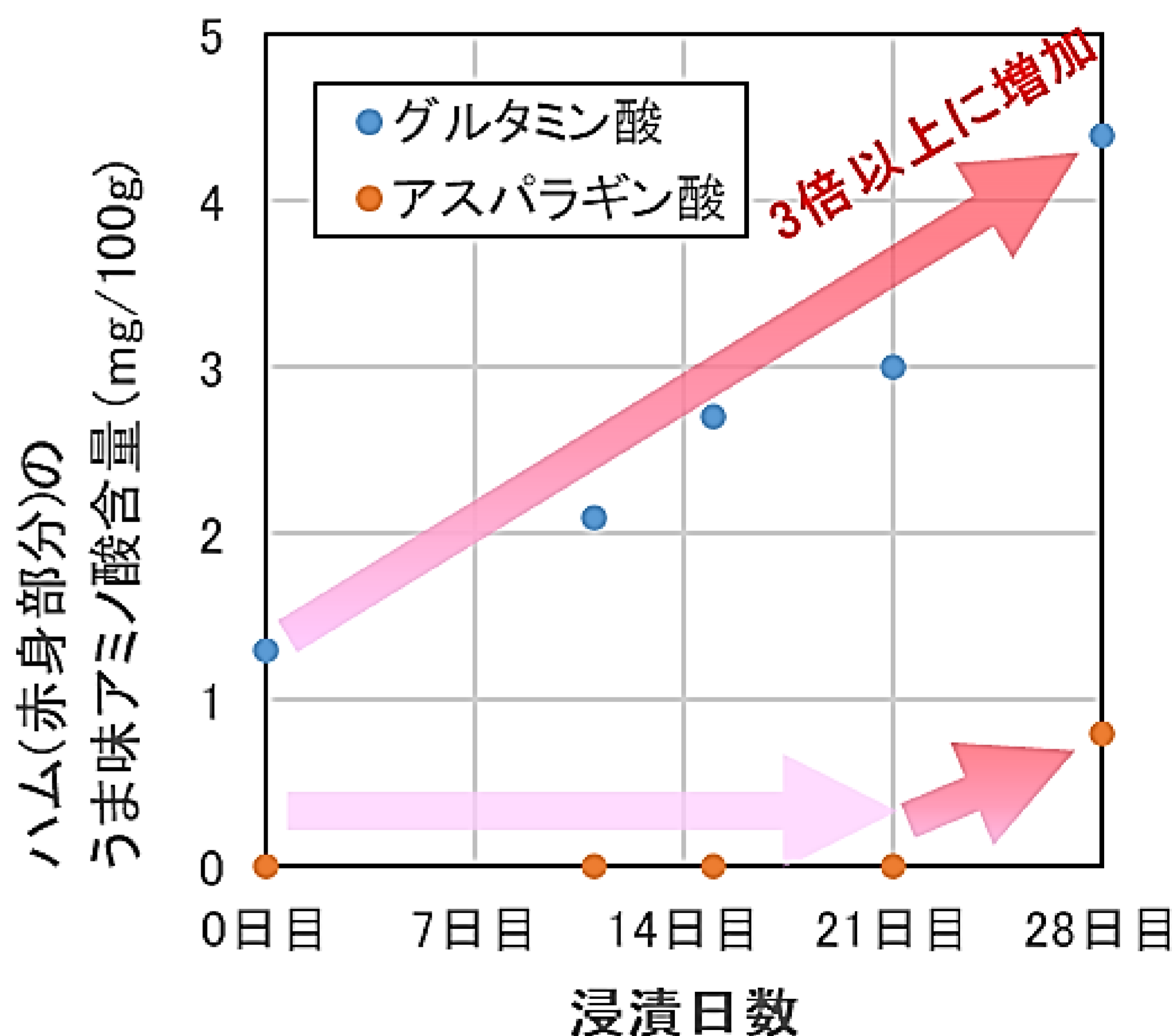
試験方法

おいしい「味」の指標となる うま味、塩味、食感を見える化するため

- ・ 遊離アミノ酸、核酸類の定量分析
 - ・ 塩分、水分量の測定
 - ・ 脂質の融点変化、遊離脂肪酸量の測定
- を行いました。

主な結果

うま味を持つグルタミン酸は塩漬中に増加し塩漬28日目には もとの豚肉(浸漬0日目)の**3倍以上**になりました。
同じくうま味を持つ**アスパラギン酸**は浸漬21日目以降に生成し始めました。



有限会社ハム工房ジロー

本社
〒253-0002 神奈川県茅ヶ崎市高田5-2-26 (茅ヶ崎青果市場内)
TEL : 0467-54-8604
URL : <https://ham-jiro.jp>



支援内容

- ・ 商品のブランディング
- ・ 食品のうま味成分(アミノ酸、核酸類)の分析
- ・ 食品の塩分、水分量の測定
- ・ 食品の脂質の融点変化、遊離脂肪酸量の測定