

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法をよく頂く質問をまとめました。八水蒲鉾の主原料である魚をご紹介します。を取ってくる魚獲船をご紹介します。

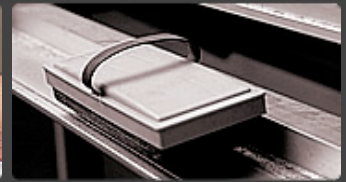
製品ができるまで



よくある質問



学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授業の教材として活用しませんか？

水晒しをする際なぜ冷水を用いないといけないのですか？

■大阪在住の方から平成16年6月大阪在住の方からメールで質問を受けました。

「ホームページを拝見させていただきました。質問なのですが、冷凍すり身を作る工程で水晒しをする際、なぜ冷水を用いないといけないのですか？教えてください。宜しくお願い致します。」

岡 弘康先生に教えていただきました。

冷凍すり身作成時の水晒しは、蒲鉾作成に必要な魚肉（水に溶けないタンパク質）をきれいに取り出す作業をしております。すなわち、魚肉中の脂、水溶性タンパク質、血液などの汚れを水と共に流しております。

これらの不要な成分は冷水を使用しなくても良いのですが、水に溶けない必要な魚肉（タンパク質）は水の温度が高いと晒し中に、タンパク質が変性し、蒲鉾作成時、弾力を形成する力が落ちるので、冷水で晒し、弾力形成力を維持させているのです。

魚の解体、水晒し、らい潰（混練）などの作業工程で水を使用する目的は、弾力形成に必要なタンパク質を出来るだけ保持させるために行っております。

法律に基づく表示

お問い合わせ

ご注文一覧

メールマガジンの購読