

【学会報告】第 66 回 日本食肉科学会大会 若手優秀発表賞受賞

株式会社キティー（東京都中央区、代表取締役社長：朝木 宏之）は 2025 年 6 月 20 日（金）に麻布大学百周年記念ホールで開催された第 66 回 日本食肉科学会大会において、下記のテーマについて研究発表を行い、若手優秀発表賞を受賞いたしました。

【受賞テーマ】

『畜肉軟化剤を用いた前処理がレトルト殺菌後のバナメイエビの食感に及ぼす影響』

【発表者情報】

○三浦宏太 1,2, 西海理之 2, 赤澤隆志 2

1 株式会社キティー、2 新潟大学大学院自然科学研究科

※○は発表者

【発表概要】

レトルト食品は常温保存が可能で調理が簡便であり、災害食としても注目されている一方で、その高温高圧調理による畜肉・魚介類の食感低下は大きな課題となっています。しかしながら、食感低下やその改善に向けた客観的な評価方法は確立できていない状況です。本研究ではレトルト殺菌後の食感維持が難しい食材であるバナメイエビを対象に、当社のやわらか職人®KM（加圧調理対応）（※以降やわらか職人®KM）を用いた前処理がレトルト殺菌後の食感に及ぼす影響についてクリープメータを用いた評価により明らかとしました。

本研究の結果からやわらか職人®KM を用いた前処理が、前処理をしていないレトルト殺菌後バナメイエビの硬く崩れやすくなる食感変化を防止し、軟らかくしなやかな食感を維持できることを明らかにしました。また、レトルト殺菌後の噛みはじめの硬さ（初期弾性率）の上昇を抑制する効果も明らかにし、初期弾性率という評価指標とエビらしい食感の関係性が示唆される結果を報告しました。

大会当日は多数のご質問、ご助言を賜り、誠に感謝申し上げます。より良いレトルト殺菌後の畜肉・魚介類を中心とした動物性食品の食感改良方法をご提供できるよう、今後も引き続き研究を続けてまいります。

【プログラムを含む大会告知はこちら】

■第 66 回日本食肉科学大会

<https://jmeatsci.org/news/66th-taikai>

■主催：日本食肉科学会

<https://jmeatsci.org/>

【やわらか職人 KM（加圧調理対応）の商品紹介ページはこちら】

<https://www.kitii.co.jp/products/yawarakasyokuninkm/>