

4) 道立根釧農試験成績概要書

5) 北海道農試および酪農大学 52年未発表成績

6 鶏肉、鶏卵の簡易燻製法

1 背景と特徴

本県には200万羽の採卵鶏と年間2,100万羽出荷肉用鶏が飼養されている。この廃鶏または出荷時事故鶏などは相羽数にのぼっている現状から、これら利活用は養鶏副産物の経済性を高める。従って簡易に加工でき、保存性を増せば動物性蛋白質給源となる。

2 技術の内容

1) 鶏肉燻製法

屠殺……生鶏は屠殺前日夕方より絶食させる頸部穿刺放出

脱毛……60℃温湯に5～8分浸漬後脱毛(手でぬける程度)

冷却……脱毛直後はかけ流水に入れておく。

腸抜……第一頸推より頭部と中足骨以上を切除し肛門周囲を切抜き、手で内臓(肺腎を含める)を摘出する。

砂のう、食堂、気管は砂のう上皮を3cm位切り、手をもってはがしながら除去する。

水洗……表面、内部をよく洗う。

味付……別表味付用液内に48時間(2日間)軽い重しをして浸漬する(70ℓ入ポリ桶使用)

整形……針金(16番線)を左右坐骨に通し、それぞれの針金でさらに両脛骨を結び、吊り下げに用いる。

水切……整形したものをそのまま下げ、筋膜内水をしぼり水切りをする。

燻し……燻し材はさくら材がよく、約2時間(強火)100～110℃とし、その後2時間(弱火)80℃で燻煙する。

製品……製品はアメ色で内部まで火がとおっていたならば取出し冷やしてから、セロハン、ビニール袋等によって包装保存する。

保存……0～5℃以内であれば3ヶ月の保存性がある。

2) 鶏卵の燻製法

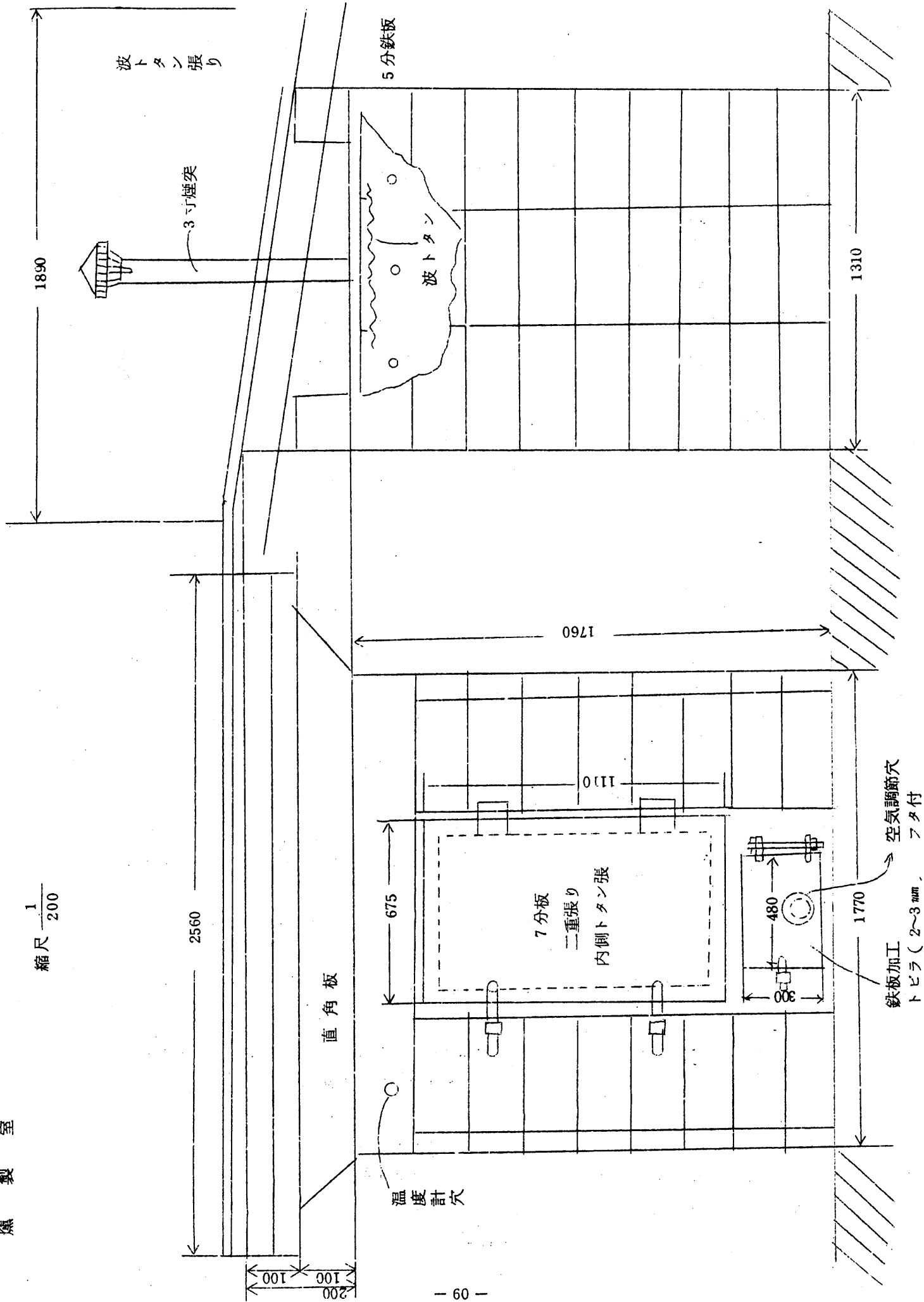
鶏卵の水洗→10%食塩水48時間浸漬→煮沸(10%食塩水のまま)10～15分間→風乾(表面乾燥)→金網又はカゴに入れ、5～6時間燻煙(炭火+オガクズ)し出来上る。

3) 味付用浸漬液のつくり方(鶏肉20kg分)約10～15羽

① 水20ℓに食塩2kg、ミリン360cc、コショウ40gをよくとかす。

② 玉葱(中玉)1ヶ、ニンニク5ヶをおろしガーゼにつつま①の液内でよくもむ。

縮尺 $\frac{1}{200}$

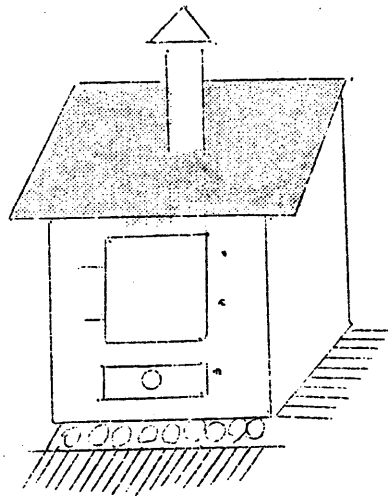


③ サヤトウガラス3本細切れし、よく攪拌して出来上る。

4) 燻製室のつくり方と経費(ブロック製、材料費約28,000円)

図の大きさを20~30羽用となる。

| | | | | |
|------|------------|------|-----|------|
| 主な材料 | 9cm巾ブロック | 100枚 | 7分板 | 0.7坪 |
| | セメント | 5袋 | | |
| | 砂利、砂 | | | |
| | 3分鉄筋 | 30m | | |
| | トタン(6尺×2尺) | 5枚 | | |



(寸法 別図)

3 参考上の留意点

- 1) 燻製室は共同利用をする。
- 2) 鶏肉燻製品のカビに注意(保存中)。
- 3) 製品は早目に食べること。
- 4) 保存は0~5°C以内にする。

4 参考資料

- 1) 全国畜産関係場所における試験研究の成果と計画(昭49)(農林省畜試)
- 2) 畜産大系(養賢堂)