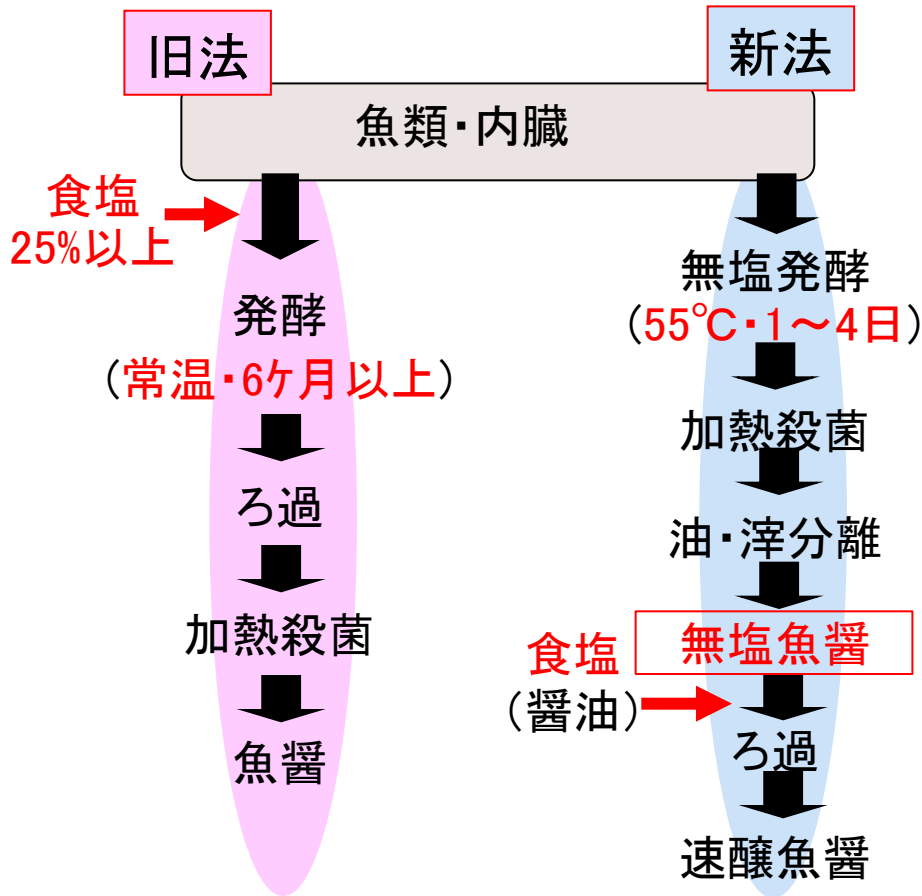


無塩魚醤生産技術

新旧魚醤生産法比較



差異点	旧法	新法
食塩添加	発酵前	発酵後
食塩濃度	25%以上	0~15%
発酵温度	常温20~35°C	55°C
発酵時間	6ヶ月~2年	1~4日
無臭化	なし	油分離工程

新法の利点

1. 発酵時間が短い(小さな設備で生産)
2. 塩分濃度の調整可能(0~25%)
3. 匂いが少なく、調味料としての利用範囲大
4. 原料多様可: サバ、ブリ、メギス、ニシン 他
5. ノンアルコール: ハラール対応可
5. ヒスタミンの生成が少ない
6. 滓が無塩: 飼料・肥料化が可能