

高品質スモークチップ

SMOKE CHIPS

森林資源の豊富な岩手県の本産材を使用し、熱風による殺菌及び乾燥処理をした高品質な業務用スモークチップです。(ヒッコリーはアメリカ産、ホワイトオークは樽材) 各メーカーのスモークハウスに適合するサイズ及び、食材に適した樹種をそろえており、あらゆる食品加工メーカー様に満足して頂けるスモークチップです。

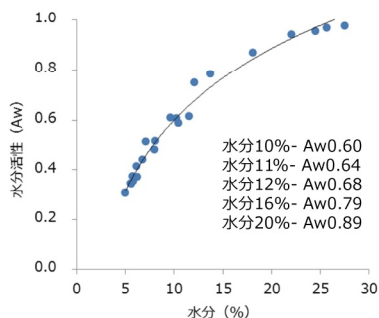
種類はサクラ・ナラ・ブナ・オニグルミ・ヒッコリー・ホワイトオークの6種

■ スモークチップのサイズと樹種

名称	サイズ	樹種
おが粉	約1mm以下	サクラMIX
1-2	約1mm~2mm	サクラ・ナラ・ブナ・ヒッコリー
1-3	約1mm~3mm	サクラ・ナラ・ヒッコリー
2-4	約2mm~6mm	サクラ・ナラ・オニグルミ・ブナ・ヒッコリー・ホワイトオーク
3-6	約3mm~10mm	サクラ
6-8	約5mm~10mm	サクラ・ブナ・ヒッコリー

燻製チップの水分と水分活性

水分含量が異なる燻製チップの水分と水分活性 (Aw) のスカッタープロット



- ・生チップは肉や魚と同程度の水分活性
- ・一般的な食品と比較すると水分が少ない割に水分活性が高い

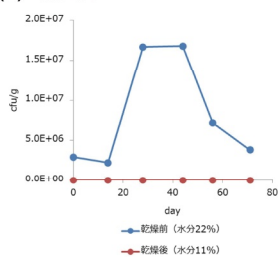
スモークチップの水分が多いと微生物が増殖し、さらにカビも発生して異臭を放つようになり、食品に悪影響を及ぼす可能性があります。それを防ぐにはスモークチップの水分を低く抑える必要があります。進誠産業のスモークチップは熱風乾燥による水分調整を行っており、長期間品質の低下は起こりません。



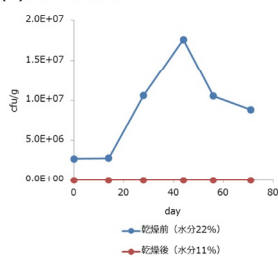
燻製チップの微生物検出

サンプル；水分11%、22%の燻製チップ（オニグルミ）
保管；温度30℃、湿度50%、2ヶ月

(1)一般細菌



(2)真菌(カビ)



燻製チップはできれば水分11%程度(水分活性0.6台)に調整するのが望ましい

〒350-0417
埼玉県入間郡越生町上野東 4-19-1
進誠産業株式会社
TEL 049(292)6333 FAX 049(292)6103
URL <https://sinsei-s.co.jp/>

製造元(親会社)
株式会社昭林
山田工場

