

図1 冷凍生ワカメの製造工程^{1～2)}

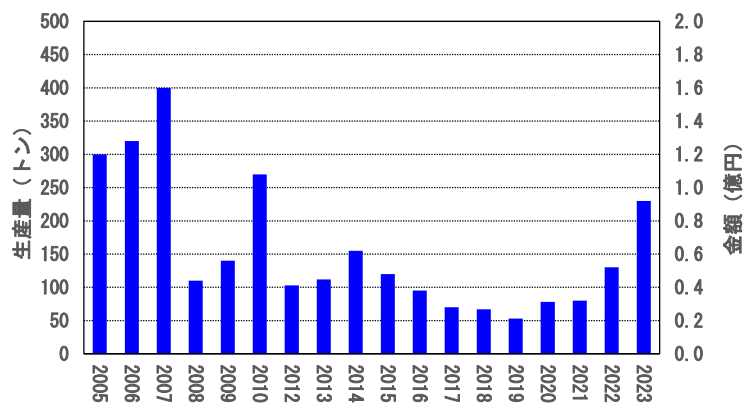


図2 冷凍生ワカメの生産量と出荷額



写真1 冷凍工程

写真2 冷凍後

写真3 冷凍生ワカメ(ボイル後)

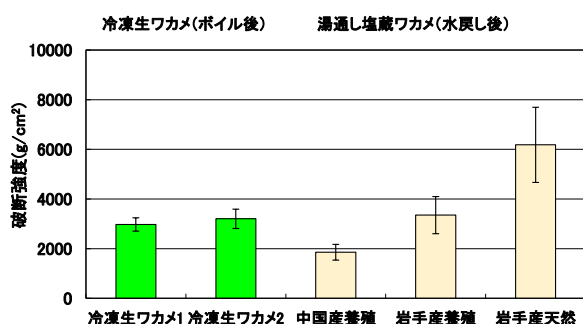


図3 冷凍生ワカメ(葉)の破断強度^{1～2)}

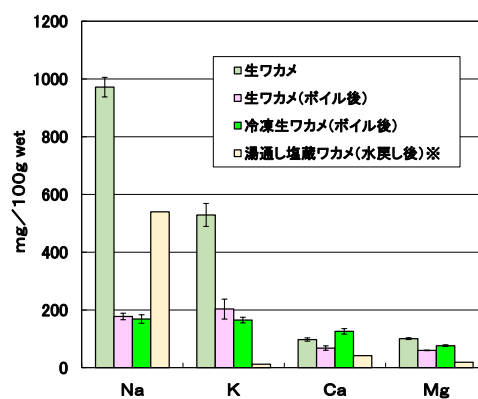


図4 冷凍生ワカメ(葉)のミネラル成分含量¹⁾

表1 冷凍生ワカメ(ボイル後)の遊離アミノ酸総量(加工品等との比較)^{2～3)}

	遊離アミノ酸総量 (mg/100g wet)	水分 (%)
1 冷凍生ワカメ(ボイル後・葉、岩手産、早採りワカメ)	10	95.2
2 冷凍生ワカメ(ボイル後・茎、岩手産、早採りワカメ)	42	94.4
3 湯通しワカメ(葉、2005年2月上旬岩手産、早採りワカメ)	37	93.4
4 湯通しワカメ(茎、2005年2月上旬岩手産、早採りワカメ)	96	93.2
5 素干しワカメ(水戻し後、葉、宮城産)	52	93.0
6 素干しワカメ(水戻し後、茎、宮城産)	116	86.8
7 湯通し塩蔵ワカメ(水戻し後、葉、岩手産)	8	94.2
8 カットワカメ(水戻し後、葉、岩手産)	6	96.5
9 生ワカメ(葉、2004年1月中旬・岩手産、早採りワカメ)	208	89.9
10 生ワカメ(葉、2004年3月中旬・岩手産)	342	89.0
11 生ワカメ(葉、2004年4月中旬・岩手産)	230	88.7
12 生ワカメ(茎、2004年1月末・岩手産)	214	90.4
13 生ワカメ(茎、2004年3月中旬末・岩手産)	161	91.3
14 生ワカメ(茎、2004年4月中旬末・岩手産)	152	90.9
15 生メカブ(胞子葉、2004年3月中旬・岩手産)	548	87.8
16 生メカブ(胞子葉、2004年4月中旬・岩手産)	638	84.7
17 冷凍生メカブ(宮城産1)	604	82.8
18 冷凍生メカブ(宮城産2)	473	85.2
19 湯通し冷凍メカブ(宮城産1)	204	84.9
20 湯通し冷凍メカブ(宮城産2)	97	84.6