

## ドライエージングビーフの製造

### 支援の背景

ドライエージングビーフとは、畜肉の熟成技術(ドライエージング)により製造される熟成肉のことで、その製造には微生物が関与することが知られています。しかし、品質の安全性や安定性に課題があり、沖縄エージングカンパニー(株)より、安定的なドライエージングビーフ製造についての相談があったため、支援することとなりました。

### 支援内容

- ①微生物の取り扱い及び製造工程の品質管理(温度、湿度、水分活性)について技術指導を行いました。
- ②製造工場立ち上げの際、工場内のレイアウトや衛生管理に関してアドバイスしました。

### 支援の成果

沖縄エージングカンパニー(株)では雑菌による汚染や熟成不良などを起こすことなく、一定の品質(味・香り、安心安全)を保って製造できるようになりました。

県内飲食店にて喫食できるようになり、受託製造も可能となりました。



工場内の衛生指導の様子



熟成後の肉の様子