

原料カツオの品質評価調査

(予算区分 無し 研究期間 平成8～16年度)

利用普及部

独立行政法人水産総合研究センターとの共同研究

トロカツオの品質評価に関する研究

【研究の背景とねらい】

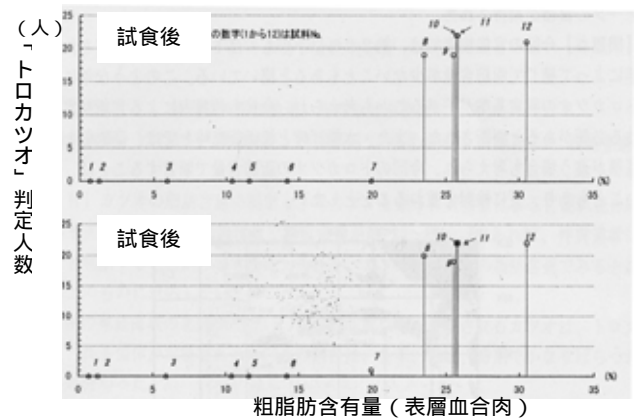
- 生食用として高値で取引されているトロカツオは、その客観的な判断基準がありません。このため判断基準を調査するとともに、その出現頻度について調査を行いました。

【研究成果】

- 表層血合肉の脂肪含量が25%を超えるカツオがトロカツオと評価されることを明らかにしました。
- 南方、インド洋、タスマン漁場のカツオを調査するとともに、過去の調査結果を整理し、海域別のカツオ脂肪量を比較したところ、インド洋<南方<タスマン海域<東沖の順に脂肪量が高いことが確認されました。

【研究成果の普及方法】

- 曖昧だったトロカツオの判断基準を明確にできたため、商品の差別化が図れます。今後、漁獲時期や漁場別のカツオ脂肪量の傾向について広報誌・HP等により関係者への普及を図ります。



脂肪含量と官能判定

南方カツオの海域別脂肪量調査

【研究の背景とねらい】

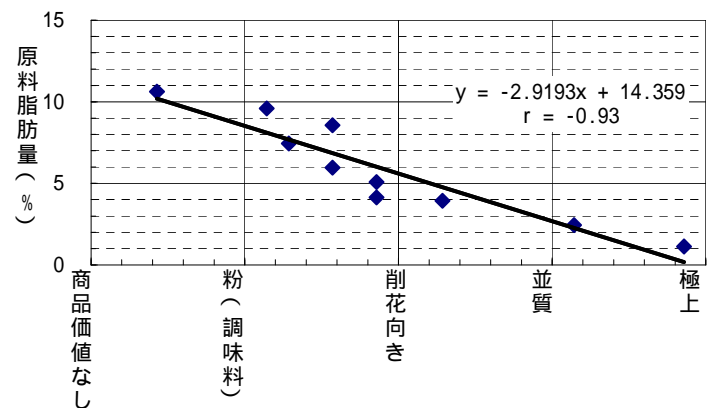
- 南方漁場では海域の違いにより脂肪含量に差があるとされているため、海域別のカツオの脂肪含量測定を行いました。また、原料脂肪量が節の品質に与える影響を調べるため、脂肪量既知の原料を用いて節の試作を行いました。

【研究成果】

- 異なる海域で漁獲されたカツオについて脂肪含量測定を行った結果、海域の違いによるカツオの脂肪含量に大差はありませんでした。
- 試験の結果、適正な脂肪量は、削花用としては原料魚脂肪量が5～7%以下、調味料用としては原料魚脂肪量が8～10%以下と推定されました(右図)。

【研究成果の普及方法】

- と同様に、広報誌・HP等により関係者への普及を図ります。



原料脂肪量と節の評価