

水産食品高品質化技術開発研究

(予算区分 県単独 研究期間 平成13～17年度)

担当：水産試験場利用普及部

【研究の背景とねらい】

本県の代表的な水産加工品である「あじ開き干し」、「さば節」、「かつお節」の原料であるアジ、サバ、カツオは、アレルギー様食中毒の原因物質であるヒスタミンを生成する危険性があります。しかし、これら加工製品のヒスタミン量に関する情報はあまりありません。そこで、これら製品のヒスタミン量を測定するとともに、原料受け入れから製品となるまでの工程でヒスタミンを生成する危険性のある工程の有無を調査し、加工品の高品質化及び安全性の向上を図ることを目的としました。

【研究成果】

- ・ あじ開き干し、さば節、かつお節について、それぞれの工程毎にヒスタミン量を調査しましたが、いずれも毒性レベルの10分の1である注意喚起レベル(50ppm)以下であり、食中毒が起きる可能性は低いものと考えられました。
- ・ 原魚の温度管理を調査し、特にヒスタミンを生じやすいサバについては、原魚が経験する最高の温度で保存試験を行いました。保存12時間までは50ppmを超えるヒスタミン量にはなりませんでした。
- ・ あじ開き干しについて製品の保存試験を行いました。冷蔵で4週間までヒスタミンの増加は見られませんでした。
- ・ 酵素法と薄層法を応用した発色法を用いたヒスタミン簡易測定法を検討しました



さば節乾燥工程

かつお節製造工程におけるヒスタミン調査結果

A工場						
	原料	解凍後	煮熟前	焙乾前	荒節	本枯節
検体数	5	5	5	5	5	5
検出個体数	0	0	0	1	5	5
最高(ppm)	-	-	-	5.6	25.2	20.7
最低(ppm)	-	-	-	5.6	9.7	11.0
平均(ppm)	-	-	-	5.6	16.1	16.0

B工場					
	原料	解凍後	煮熟前	焙乾前	荒節
検体数	5	5	5	5	5
検出個体数	0	1	0	0	5
最高(ppm)	-	7.1	-	-	25.2
最低(ppm)	-	7.1	-	-	11.0
平均(ppm)	-	7.1	-	-	16.4

【研究成果の普及方法】

- ・ 本事業の成果については、平成16年度に行われた静岡県鰹節加工業協同組合連合会の研修会、静岡県水産試験場で開催された平成17年度水産研究発表会、第40回水産加工技術セミナーにおいて口頭により発表し、成果の普及に努めました。今後も広報誌等で研究成果の普及に努めます

(作成 平成18年4月)