

カツオ加工残さい物の高度利用技術の開発研究

(予算区分 県単独 研究期間 平成16～18年度)
担当：水産試験場利用普及部

【研究の背景とねらい】

カツオ加工工程で発生する頭、内臓などの加工残さいはその大部分が飼肥料へと再加工されているものの、より高度利用して付加価値を高めることが強く要望されています。

そこで、原料学的特性の把握、食品化のための製造方法開発、機能性成分の探索などを行い、加工残さいを高度に利用する技術を開発します。

【研究成果】

卵巣の食用化：生臭みが少なく、良好な香味を持ったカツオ、マグロ卵巣の粉末塩干品の製造方法を確立しました(写真1)。

血合肉の機能性成分：血合肉にはDHA(ドコサヘキサエン酸)が20-30%含まれており、機能性素材としての価値があると判断されました(図1)。

生殖腺脂質の機能性評価：マウス飼育試験により、精巣油と卵巣油はマウス脳内の脂質酸化を抑制する作用があることを明らかにしました(写真2、図2)。



写真1 . カツオ卵巣の粉末塩干品



写真2 . カツオの卵巣とその抽出油

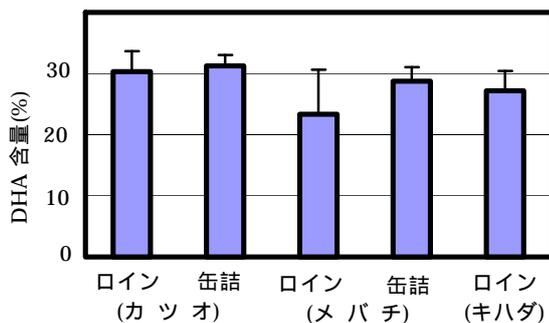


図1 . カツオ血合肉加工残滓中のDHA含量

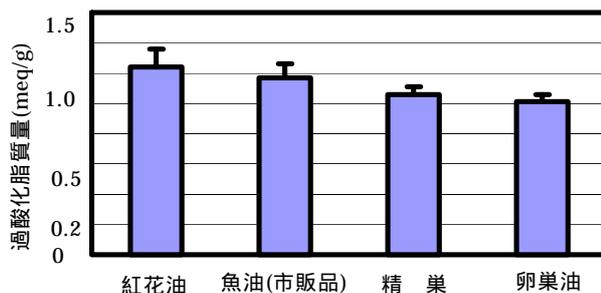


図2 . マウス脳中の過酸化脂質量

【研究成果の普及方法】

広報誌や研究発表会などで研究成果を積極的に公表していくとともに、加工業者の製品開発を支援して行きます。機能性については引き続き研究を進めて行きます。