

カツオ・マグロの超高鮮度保持技術開発研究

(地場資源価値向上技術開発研究)

(予算区分 県単独 研究期間 平成18~20年度)

担当：漁業開発部開発研究室

【研究の背景とねらい】

近年、低温流通技術の向上に伴い、本県水産物の優位性が相対的に低下しています。

そこで本研究では本県の主要魚種であるカツオ、ビンナガマグロを対象に、他産地との差別化を図る目的で、現在流通している品質よりさらにワンランク上の品質を得る技術を開発し、付加価値向上を目指します。

【研究成果】

- ・まき網より一本釣り漁業で漁獲されたカツオやビンナガマグロの凍結品の方が鮮度が良く、漁場の違いにより鮮度の低下に差があることを確認しました。
- ・船上における凍結製品の解凍硬直を抑制する技術として、漁獲直後の24時間水氷締め処理が有効であることがわかりました。
- ・高鮮度な凍結製品の解凍硬直を抑制する技術として、凍結保存中に保管温度を-3~-5で一定時間上昇させる処理(昇温処理)を行うことで、急速解凍しても解凍硬直を起こさないことが確認されました。(写真1)
- ・さらに、酸素充填包装を併用することで、急速解凍しても発色が良く、よりドリップの少ない生食用製品ができることが明らかになり、この技術を利用した生食用新製品を水産加工業協同組合と共同で開発しました。(図1, 写真2)

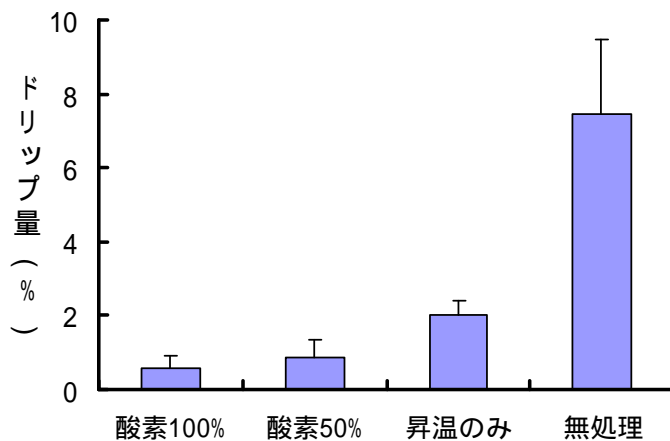


図1 急速解凍したカツオのドリップ量



写真1 昇温処理して急速解凍したカツオ



写真2 昇温処理と酸素充填包装して急速解凍したカツオ

【研究成果の普及方法】

- ・水産加工技術セミナーや研修会等を通して、技術の普及に努めていきます。
- ・解凍硬直の抑制技術は、原料の大きさなどにより効果が異なることから、個別の指導を通して具体的な技術の普及に努めていきます。