

ブランド化のための冷凍カツオ品質評価手法の開発

(予算区分 県単独 研究期間 平成22～24年度)
担当：開発加工科 羽田好孝

【研究の背景とねらい】

- ・ 一本釣りで釣獲したカツオをブライン凍結する際、急速凍結により鮮度を向上させたものを B1 カツオ (ブライン急速凍結) と称して、通常のブライン凍結魚より高品質な生食用冷凍カツオとして流通しています。
- ・ 一方、釣獲した際に脱血処理した後急速凍結したものを S1 カツオと称し、B1 カツオよりも更に高品質とされています。
- ・ S1 カツオでは、カツオの特徴である血生臭さが除かれていると言われていたが明確なデータはありません。また、同様の方法で S1 ビンナガの製造も行われるようになりました。
- ・ そこで、S1 カツオ (ビンナガ) と B1 カツオ (ビンナガ) 及び通常のブラインカツオの品質の違いを立証することにより S1 及び B1 カツオ (ビンナガ) の差別化を図ります。
- ・ また、大型まき網漁船により大量に漁獲・水揚げされる冷凍カツオも、その一部は船上での迅速な凍結処理により、PS カツオ (purse seine : まき網) と称して、生食用カツオ向けに販路を拡大しています。そこで、まき網で漁獲された生食用原料の PS カツオと通常処理したカツオ (ブライン凍結) の品質を調査し、PS カツオの品質の特性を明らかにします。



まき網船による冷凍カツオの水揚げ



船上に設置されたカツオの脱血装置

【期待される効果】

- ・ 県内特産水産物である冷凍カツオについて、新たなブランドとして S1 カツオ (ビンナガ) のブランドの確立を図ります。
- ・ B1 カツオと通常のブラインカツオの品質を比較して B1 カツオの優位性を明らかにします。
- ・ PS カツオと巻網ブラインカツオの品質を比較して PS カツオの優位性を明らかにします。

【年次計画】

細目課題	研究期間	研究内容
S1 カツオ (ビンナガ) の品質評価手法の開発	H22～23	・ S1 カツオ (ビンナガ) と B1 カツオ (ビンナガ)、ブラインカツオについて肉色、鮮度、におい成分を解析し、各々の違いを明らかにします。 また、以前から問題となっている石ガツオと呼ばれる異常魚の臭い成分についての研究を行います。
巻網で漁獲されるカツオの品質評価	H23～24	・ PS カツオと通常のブライン凍結カツオの品質を分析して、両者の品質の特性を比較し、PS カツオの優位性を明らかにするとともに、PS カツオの品質向上策について検討します。

(作成 平成22年4月)