魚肉の消化性、物性を向上させるＵＤ加工技術研究

（予算区分　県単独　研究期間　平成 21～23 年度）

担当：開発加工科　山﨑　資之

【研究の背景とねらい】

水産加工業業界は原料水産物の高騰により、苦しい経営を迫られています。しかし、産地間の競争や流通業界による価格支配のため、従来製品は価格転嫁することが困難になっています。そこで、従来にない新しい水産加工品を開発することで、新しい市場を開拓するとともに、他産地と差別化することが求められています。

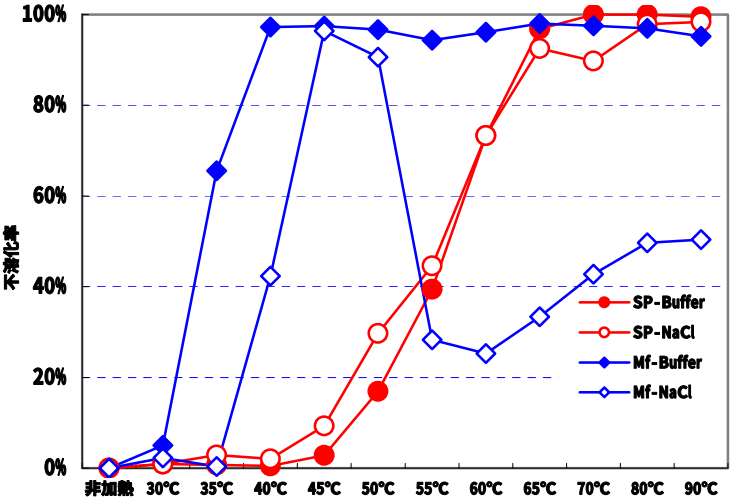
一方、日本の高齢化社会の到来は目前に迫っており、高齢化する消費者に対応したユニバーサルデザイン食品(ＵＤ食品)の開発は、重要な課題となっています。

そこで、これからのＵＤ食品開発に向けて、消化性が良く咀嚼し易い食品を製造する技術として、魚肉のタンパク変性をコントロールする新しい加工技術を開発します。

【これまでに得られた成果】

（平成 21 年度の成果）

加熱により堅くなると共に細かい繊維性の食感が食べ難さを助長するカツオ魚肉の構成タンパク質の溶解性に加熱温度、保持時間、塩の存在が与える影響について調べた結果、昇温温度と保持時間、塩の添加を組み合わせた加熱条件により、加熱カツオ魚肉の物性を制御できる可能性を見出しました。



加温による構成タンパクの不溶化と塩の影響

【期待される成果】

- 新しい製造技術が提供されることにより、業界のＵＤ食品開発が活性化されます。
- 新製品により新市場開拓の可能性が生まれるとともに、それらの情報が広く発信されることにより、新しい食文化を提案する、地域のブランド価値が向上します。

【今後の計画】

細目課題	21 年度	22 年度	23 年度
1.タンパク変性手法の検討	←→	←→	
タンパク変性条件の検討	←→	←→	
消化性、物性の評価	←→	←→	
2.ＵＤ加工技術開発		←→	←→
変性制御技術の検討		←→	←→
商品開発(民間と共同開発)		←→	←→

（作成　平成 22 年 4 月）