

# 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 平塚聖一

## 【研究の背景とねらい】

焼津港に水揚げされる冷凍カツオをブランド化する試みが行われています。一本釣りで漁獲し、船上で脱血処理してから速やかにブライン凍結した脱血カツオ、大型まき網船で漁獲し速やかにブライン凍結したPSカツオなどです。これらの冷凍カツオはいずれも通常のブライン凍結カツオに比べ、高鮮度かつ高品質な生食用原料として流通され始めていますが、それらの客観的な品質評価は行われていません。そこで、本研究では生食用冷凍カツオのブランド化を確立するために、これらのカツオの品質に関する客観的なデータを得ることを目的としました。

## 【研究成果】

- ①脱血カツオと通常のブライン凍結カツオの心臓に残留する血液量を測定した結果、脱血カツオの血液量が少ないこと、心臓に残留する血液量は脱血の指標になることを明らかにしました（図1）。
- ②脱血カツオと通常のブライン凍結カツオの筋肉中の揮発性成分を分析した結果、臭い成分として知られているアルデヒド類は脱血カツオで少ないことがわかりました（図2）。
- ③PSカツオの外観（冷凍形状）には開口、閉口、変形の3種類があり、それらと鮮度との関係を鮮度指標であるATP残存量の分析により調べた結果、開口カツオの鮮度が最も良好であること、また、変形カツオは鮮度のバラツキが大きいことがわかりました。

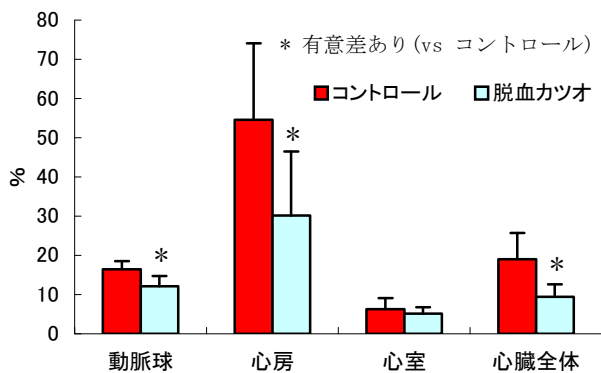


図1 カツオ心臓各部位の残留血液重量比

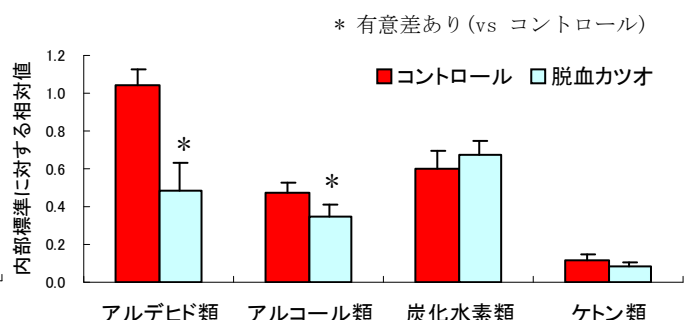


図2 カツオ筋肉の揮発性成分量

## 【研究成果の普及方法】

本研究により得られた成果を積極的に公表し、静岡県ブランドの品質の良さをPRしていきます。

(作成 平成 25 年 3 月)