

本県特産水産物の価値を磨く消費者視点の「におい評価技術」の開発

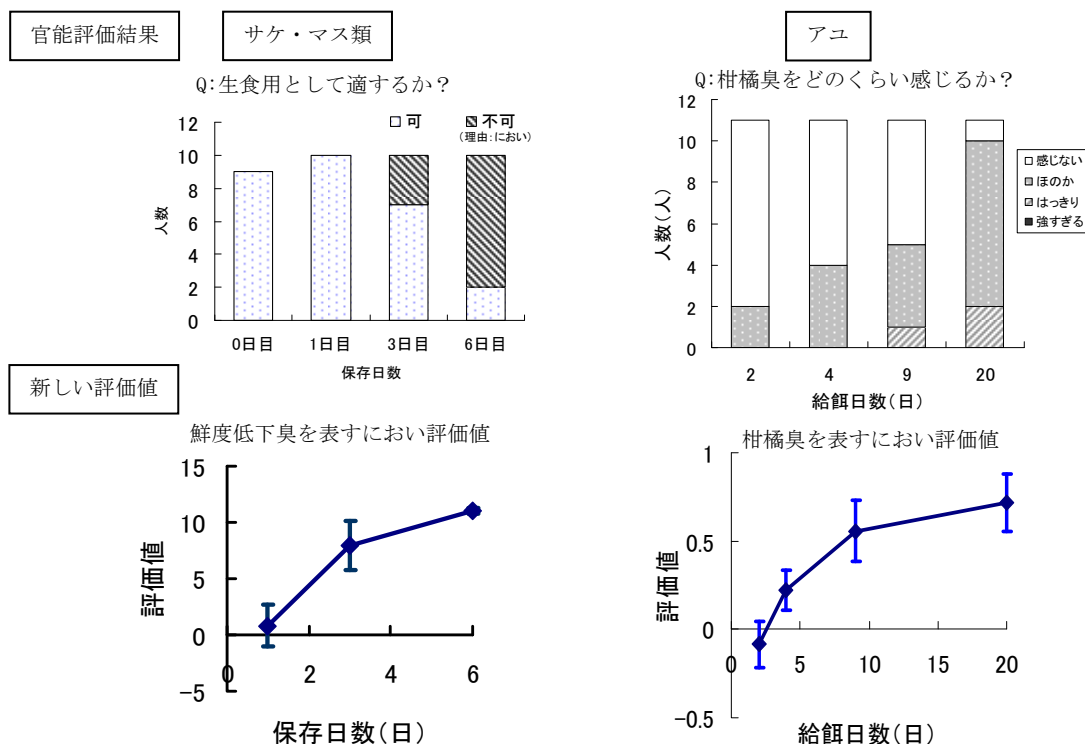
(予算区分 県単独 研究期間 平成 27~29 年度)
担当 : 水産技術研究所 開発加工科 倉石 祐

【研究の背景とねらい】

- ・現在、全国各地に様々な特徴を持つブランド魚が存在していますが、その特徴の多くは感覚的な美味しさであり、客観的な裏付けがありません。
- ・本県特産水産物の新しい客観的アピールポイントとして、嗜好性と関わりが大きい魚自体が持つ香りや鮮度低下臭に着目しました。
- ・本研究では、まずにおいの指標成分の特定を行い、次に諸条件におけるにおい指標成分を数値化し、それらを比較することで差別化を目指すことを目的としました。

【研究成果】

- ・キンメダイの鮮度低下臭としてヘキサナール、サケ・マス類の鮮度低下臭としてトリメチルアミンなどの 3 物質、みかんペースト添加飼料を給餌したアユの柑橘臭としてリモネンを特定しました。
- ・官能評価を行ったところ、香料分野で用いられているユニット数 (含有量÷閾値) とは相関関係がみられませんでした。そこで、各成分のユニット数の常用対数を取り、その和を新しい評価値とする手法を開発しました。



【研究成果の普及方法】

- ・加工セミナーや広報誌を通じて、県内の加工業者や養殖業者に技術の普及を行います。
- ・研究発表会や県民の日イベント等により、消費者に対して、本県特産水産物のにおいの特徴について、紹介します。

(作成 平成 30 年 3 月)