

# 水産物の短期熟成手法の開発による 新たな利用機会の創出

(予算区分 新成長戦略研究(チャレンジ研究枠) 研究期間 2023 年度)

担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 大島伊織

## 【研究の背景とねらい】

- 近年、数日間から 2 週間程度の短期的な貯蔵により旨みを増強した熟成魚肉が好評であり、本技術は呈味性の向上及び利用期間の延長に寄与する可能性があります。
- 一方で、熟成魚肉の製造は経験則に基づいて実施されており、科学的な知見が少なく、特に鮮度低下の早い魚種では安全性の観点から利用が敬遠されています。
- 本研究では、鮮度低下の早いとされる魚種を用いて短期熟成魚肉を試作し、品質変化等の知見を収集すると共に、食品衛生上の安全性を確認した上で呈味性及び機能性に優れた短期熟成法の開発を目指しました。

## 【研究成果】

- 小型かつお類であるマルソウダにおいて 0℃、5℃、10℃の温度帯で魚肉の短期熟成試験を実施した結果、5℃以下であれば衛生的な状態を保つことが明らかになりました。
- 近海生カツオにおいて 5 日間の短期熟成を実施し、官能評価を実施した結果、「味の変化」、「魚臭の減少」が確認され、高鮮度時と異なる商品として利用の可能性が示唆されました。
- また、5 日間の短期熟成では疲労改善効果のあるアンセリンなどの機能性成分量は大きく変化せず (図 1)、高鮮度時と同等量の摂取が可能であることが明らかになりました。
- 熟成時の前処理として魚肉に食塩を添加した結果、官能評価にて味の強さ、食感 (柔らかさ) を理由に評価点が高くなり (図 2)、呈味性に影響を与える可能性が示唆されました。

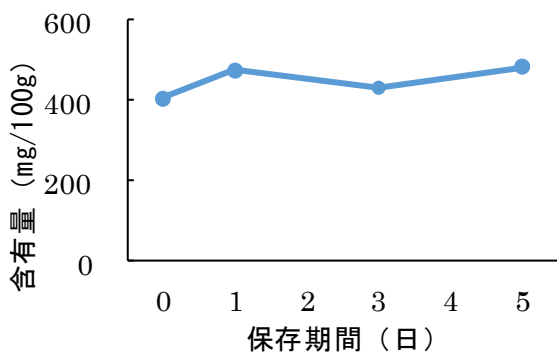


図 1 短期熟成中のアンセリン量の変化

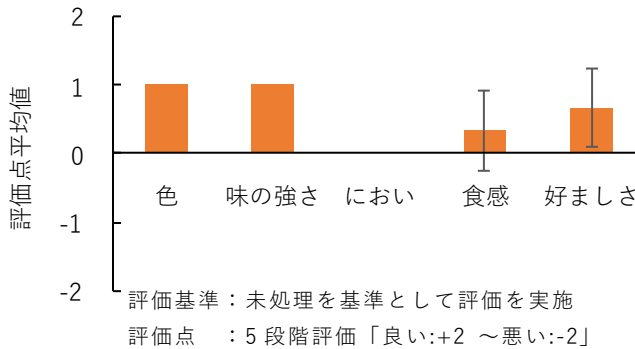


図 2 前処理した熟成魚肉 (5 日目) の評価結果

## 【研究成果の普及方法】

- 鮮度低下の早い魚種においても短期熟成が可能となったことから、県内加工業者へ本知見を情報提供することで、新たな食品開発による価値向上を図ります。
- 内陸部や海外への輸送時間を熟成期間に充てることで、現状よりも長時間の輸送が可能となることから、新規販路開拓等により新たな利用機会の創出を目指します。

(作成 2024 年 3 月)