

# カツオ・マグロの超高鮮度保持技術開発研究

(地場資源価値向上技術開発研究)

(予算区分 県単独 研究期間 平成18~20年度)

担当：漁業開発部開発研究室

## 【研究の背景とねらい】

近年、低温流通技術の向上に伴い、本県水産物の優位性が相対的に低下しています。

そこで本研究では本県の主要魚種であるカツオ、ビンナガマグロを対象に、他産地との差別化を図る目的で、現在流通している品質よりさらにワンランク上の品質を得る技術を開発し、付加価値向上を目指します。

## 【これまでに得られた成果】

(平成18年度の成果)

- ・現在流通している生食用凍結カツオを分析し、まき網よりも漁獲物に与えるストレスが少ないと考えられる一本釣りの方が、漁獲物の鮮度が良好であることを確認しました。
- ・解凍硬直を抑制するため、凍結前の水氷締め処理の有効性を検討し、漁獲後24時間の水氷締め処理した後、凍結することで解凍硬直抑制効果があることがわかりました。

(平成19年度の成果)

・凍結保存中の温度制御による解凍硬直の抑制効果を検討しました。カツオ魚肉片の凍結保存温度を一定時間上昇させ、ATPと、品質劣化の促進要因となるpHの分析を行いました。

その結果、ATPは2~-5で減少し、pHは-5~-7でpH6前後と高く保持されていました(図)。この条件で処理したカツオ魚肉には、解凍硬直の抑制効果があることが確認できました(写真)。

・ビンナガでも水氷締め処理を行い、解凍硬直の抑制に有効であることが確認できました。

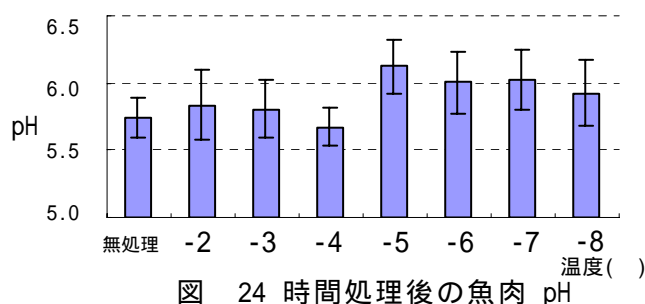


図 24時間処理後の魚肉 pH

## 【期待される成果】

・簡便性を高めたり、解凍後の解凍硬直、ドロップ浸出を抑えることができる等の特徴を持った、より高品質な凍結水産物の生産および利用(解凍)が可能となり、本県の主要水産物であるカツオ、ビンナガマグロの付加価値向上が図れます。



写真 急速解凍後の無処理区(左)と-5°C 24時間処理区(右)

## 【今後の計画】

- ・解凍後の変色を抑制するための処理方法を検討します。
- ・カツオで得られた技術をビンナガマグロに応用します。

(作成 平成20年4月)