

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 研究期間 平成 27～29 年度)
担当：水産技術研究所開発加工科 小泉鏡子

【研究の背景とねらい】

現在、多くのブランド魚が全国各地に存在しており、その中から本県ブランドを消費者に選んでもらうためには、他産地にはない新たな特徴を訴求し、差別化を図ることが重要となっています。多くのブランドが「感覚的」に優位性を訴求する中で、科学的根拠や数値に裏付けられた優位性は消費者に対する説得力が大きく、差別化の訴求ポイントとなります。水産物の品質のひとつ「におい」は嗜好性との関わりが大きく、感覚的に差別化を訴求しやすいものの、これまでに数値化された事例はありません。

そこで、本研究では、ブランド魚の新たな訴求要素として「におい」に着目し、数値化と数値に基づく品質基準を明確化することによって、他県に先駆けて数値に基づく差別化を図ることで、本県産水産物のブランド化を支援します。



においに特徴あるニジマスの差別化



においを指標としたキンメダイの規格化

【期待される効果】

- ・ おいの特徴があるニジマスのブランド化が可能となります。
- ・ 鮮度低下臭が少ないことを訴求するキンメダイの上位ブランドを確立するとともに、基準以下の魚を加熱調理用と位置づけることで生鮮魚全体の品質向上が図られます。
- ・ 科学的根拠に基づいた産地アピールが可能となります。
- ・ 鮮度低下臭の発生を抑制する鮮度管理技術の開発につながります。

【年次計画】

細目課題	研究期間	細目課題の内容
魚自体が持つ「におい」の評価と制御技術の開発	27～29	官能評価と相関の高いニジマスのにおい成分(魚粉臭、添加臭など)を特定するとともに、制御技術を開発します
鮮度低下に伴って発生する臭いの数値化技術の開発	27～29	キンメダイについて、科学的鮮度評価指標(K 値)や官能評価結果と相関が高いにおい成分を特定し、数値化技術を開発するとともに、数値基準の明確化を目指します

(作成 平成 27 年 4 月 1 日)