

# 塩を用いた魚肉の脱水と品質への影響

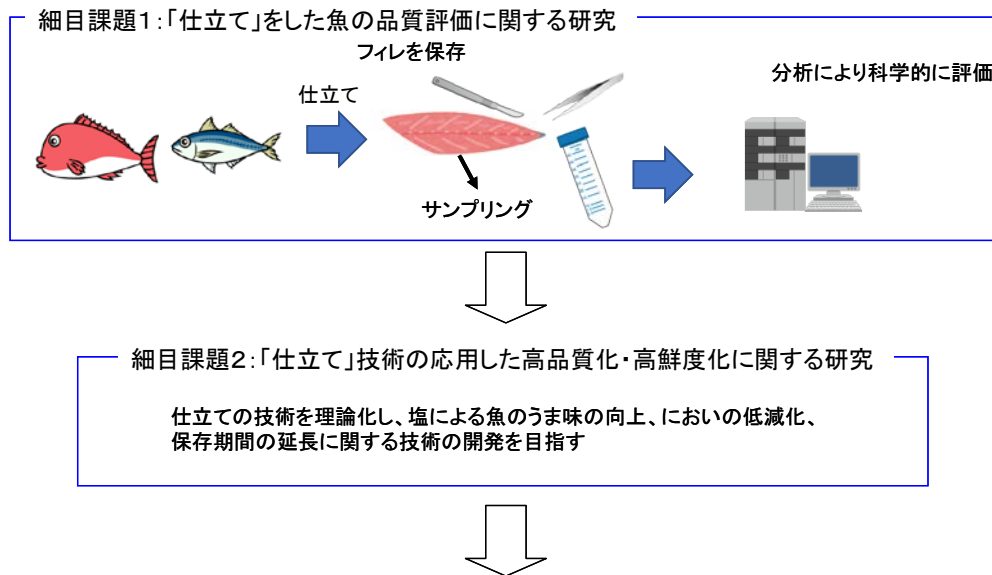
魚のうまさを引き出す職人技

(予算区分 受託 研究期間 平成31年度)

担当：開発加工科 二村和視

## 【研究の背景とねらい】

- 近年、食文化の向上に伴い高品質な魚が飲食店・小売店で提供されることが多くなっています。県内では、冷蔵状態（鮮魚）でかつ簡便に鮮度を保持する「仕立て」と呼ばれる技術を静岡県焼津市の鮮魚店「サスエ前田魚店」西小川店の店主が開発しました。
- 当魚店は、国内外の一流飲食店に納品しており、これには、「仕立て」と呼ばれる技術が大きく関わっています。「仕立て」とは、魚を三枚に下し、下した身（フィレ）に塩を振り、身の水分をふきんで絞ることで脱水する技術です。この塩を用いた脱水により、魚のうま味が増し、魚臭さが減り、冷蔵状態で日持ちするようになります。
- 本研究では、この「仕立て」によるうま味、におい成分や鮮度の変化を調べることで、塩を用いた魚肉の脱水が品質に及ぼす影響を明らかにします。



## 県産水産物の高品質化・高鮮度化

### 【期待される効果】

- 職人技である「仕立て」によるうま味、におい成分や鮮度の変化に及ぼす影響が明らかになります。
- 仕立ての工程を科学的に説明することで、仕立ての技術を理論化し、塩による魚のうま味の向上、においの低減化、保存期間の延長に関する技術の開発を目指します。

### 【年次計画】

細目課題	31年度
○「仕立て」をした魚の品質評価に関する研究	○
○「仕立て」技術の応用した高品質化・高鮮度化に関する研究	○

(作成 平成31年4月)