

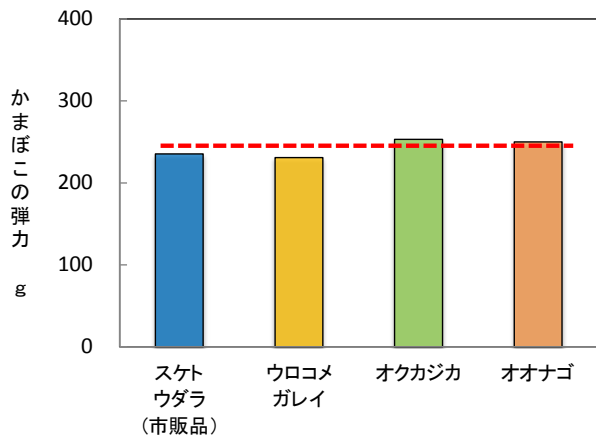
低利用魚をすり身化し、付加価値向上を図る技術を開発しました

背景

- 北海道沿岸の各地域では、食用とされない魚（右図）が多量に漁獲されています。
- 各地域の加工業者は新たな道産すり身を求めています。

成果

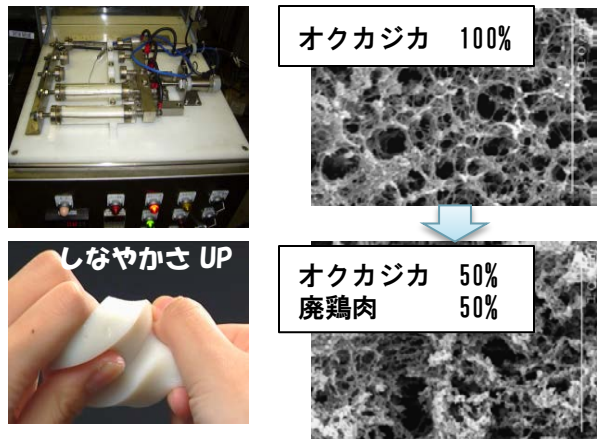
1 新たな道産すり身の「かまぼこ」品質の把握



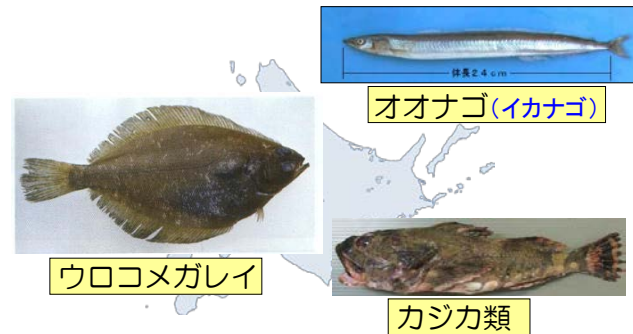
○ 市販すり身とほぼ同等の「かまぼこ」品質であることを確認しました。

2 新たな道産すり身の高品質化技術の開発

＜通電加熱技術＞ ＜廃鶏肉との混合技術＞



- 通電加熱により、オオナゴかまぼこの弾力は約2倍に増加しました。
- 廃鶏肉との混合により、魚単独より弾力が向上しました。



3 揚げかまぼこの試作事例〈ウロコメガレイ〉



- ウロコメガレイの評価
かまぼこの色は白く、弾力も良好。すり身として有望。(A、B社)
- オオナゴの評価
市販すり身に食味が近く、汎用性が高い。今後、商品化に向けて検討したい。(C社)

期待される効果

- 低利用魚のすり身化が可能となり、地域水産資源の利用の拡大に貢献。
- 各地域における漁業、冷凍すり身産業、練り製品産業の活性化に貢献。