

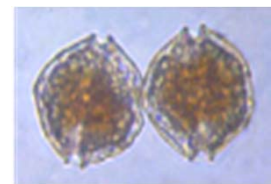
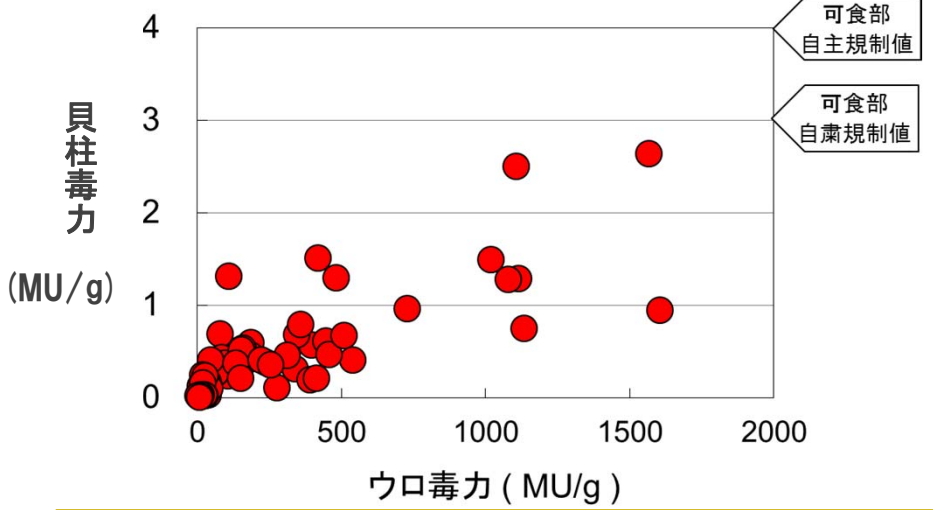
毒化したホタテガイの加工基準の改正に向けた科学的データを蓄積しました

背景

- 麻痺性貝毒に毒化した貝は、ウロから貝柱などへの毒の移行を防ぐため、工場搬入当日中の加工処理が義務づけられていることから生産停止となることもあり、ホタテ漁業者の経営に大きな障害となっていました。
- ウロの毒の強さによって、貝柱製品などの製造も規制されています。
- 貝柱の毒の蓄積状況や保管中のウロから貝柱への毒の移行状況の解明により、より適切な加工基準の設定が望まれています。

成果

1 貝柱とウロの毒性値の関係

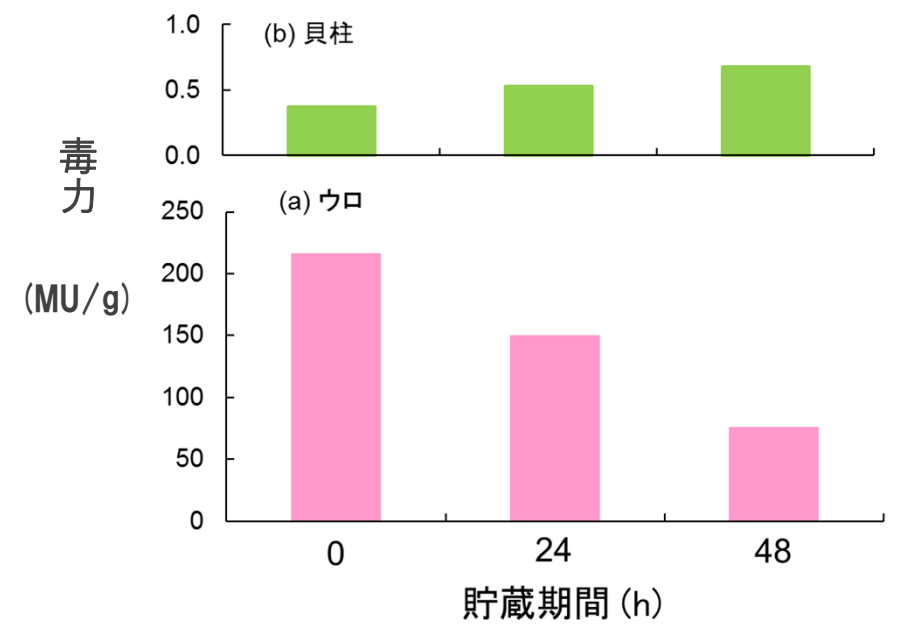


麻痺性貝毒原因プラクトン



ホタテガイ

2 ホタテガイの冷蔵保管中の部位別の毒の強さの変化



○ウロが高毒化しても貝柱への毒の蓄積は極めて少ないことを確認しました。
○この結果を貝柱製品の加工処理基準改正に活用します。

※MU(マウスユニット)：麻痺性貝毒の1MUは、体重20gのマウスを15分間で死亡させる毒力のこと。成人の最小致死量は約3000MU。

○時間経過により貝柱の毒の強さに顕著な変化がないことを確認しました。
○処理加工期限が工場搬入「当日中」から「24時間以内」に延長されました。

期待される効果

- 毒化の実態に適した加工処理基準に改正され、食の安全性の確保と漁業者の経営改善に貢献します。