

一夜干しのおいを低減！

～水産加工品のおい発生要因の解明とおい低減技術の開発～

<用語説明>

大豆ホエイ：豆腐製造の際に生じる上澄み液

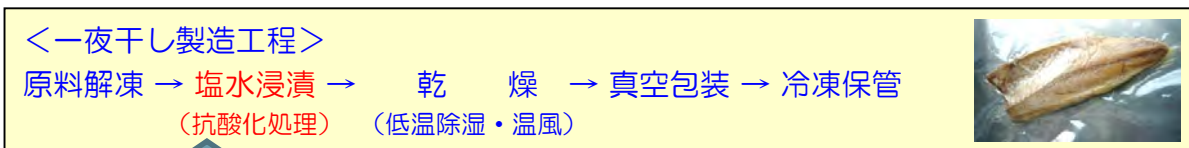
1-オクテン-3-オール：脂質の酸化に由来する不快臭成分

背景

- ・我が国の魚離れは魚のおい嫌いが原因の1つにあげられています。
- ・消費者が嫌う魚のおいを低減した水産加工品の市場ニーズが高く、その加工方法の確立が求められています。

成果

1 食品加工副産物で魚のおいを低減する加工法を確立



副産物を有効活用

抗酸化素材	小豆煮汁 	大豆ホエイ
由来	製あん時に発生	豆腐製造時に発生
現状	大量廃棄	

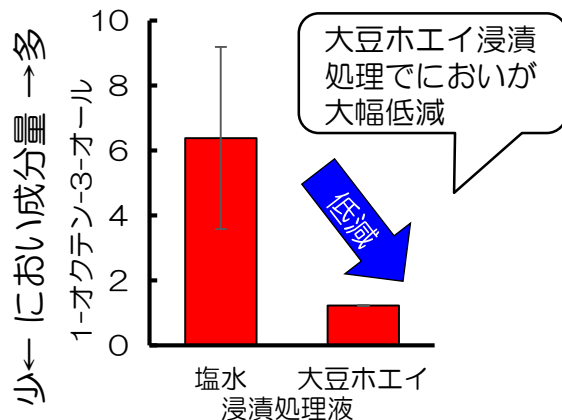


図1 大豆ホエイ処理したサバのおい成分量

2 消費者テストで効果を実証

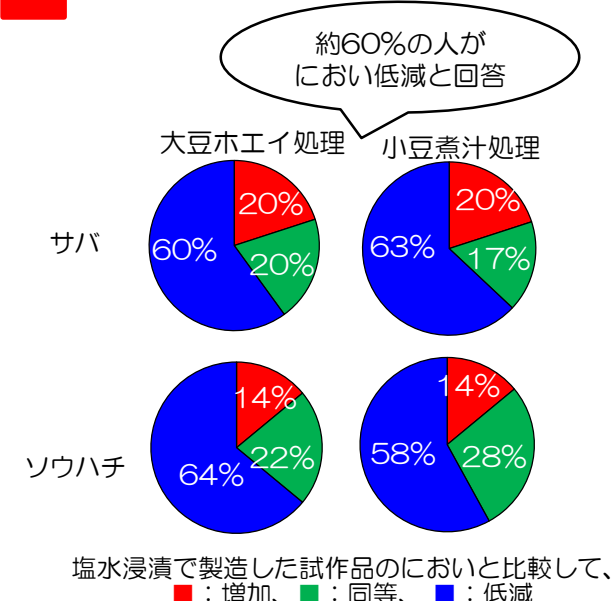


図2 おい低減処理一夜干しの官能評価結果

期待される効果

- ・水産加工企業に広く普及し、おいを低減した水産加工品の市場投入で、道産水産物の消費拡大に貢献します。
- ・大豆ホエイ、小豆煮汁の利用用途が拡大し、豆腐製造および製餡企業での処理費用の低減に繋がります。

共同研究機関：中央水産試験場・網走水産試験場、協力機関：釧路水産試験場

協力企業：北海道ぎょれん、エース食品、マルワ北匠、えりも食品、丸藤水産、佐藤水産、釧路フィッシュ、オシキリ食品、福居製餡所