

臭みを消して道産ホッケの付加価値を高める

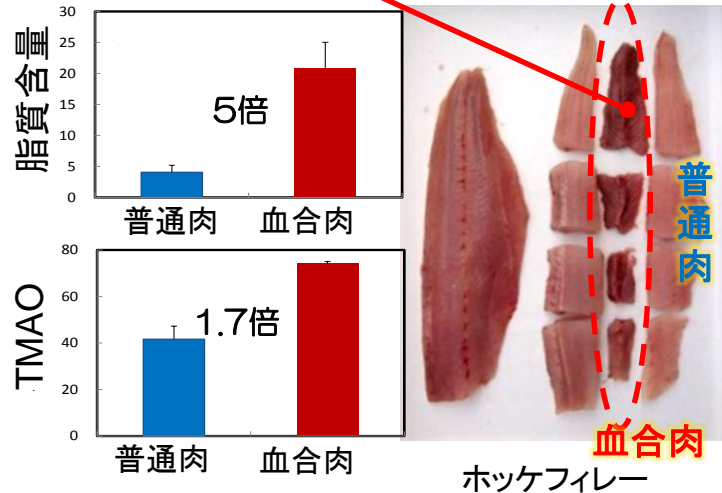
背景

- 道産ホッケは、低価格な「すり身」原料として利用されている。
- 魚臭のため、若い世代を中心に魚離れが進んでいる。

成果

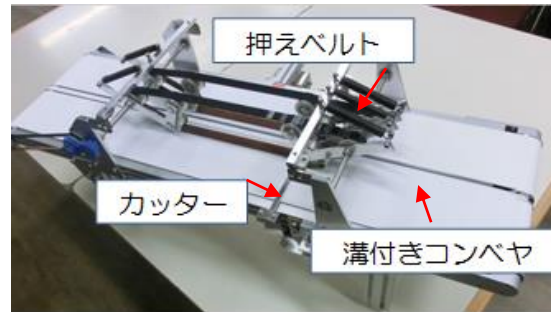
1 道産ホッケの臭いの強い部位を把握

尾部の肉に血合肉の割合が高い

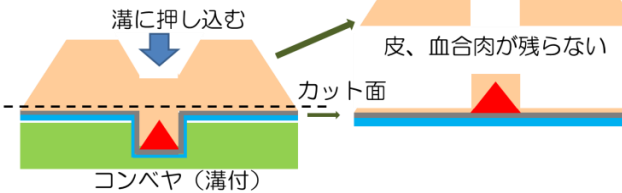


- 血合肉には魚臭さのもとになる脂質とトリメチルアミンオキシド (TMAO)が多い
- ホッケの尾部の肉は血合肉の割合が高い

2 臭いが少ないフィレー製造装置を開発



【同時除去の原理】



- 皮と血合肉を同時に除去する
- 6枚/分で処理が可能

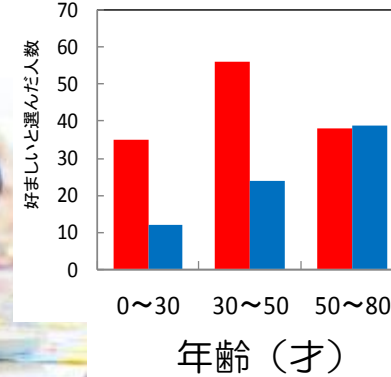
3 臭いが少ないフィレーの加工品を開発



魚臭低減 フィッシュフライ

■ フィッシュフライ ■ 市販品

学校給食 による検証



試食アンケート

- 学校給食での検証の結果、若い人に好まれる

期待される効果

- 道産ホッケの臭みの少ないフィレーの開発により、若年層への魚食拡大に期待。
- 他魚種への応用展開により、道産水産物の消費拡大に貢献。