



# 低利用資源秋サケ白子の有効利用技術の開発

## —秋サケ白子を美味しい食材に！—

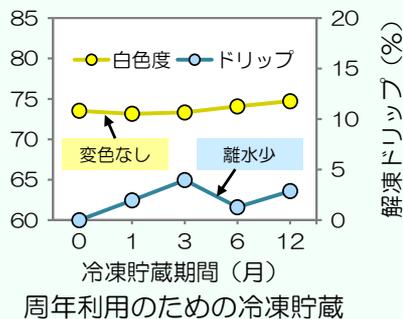
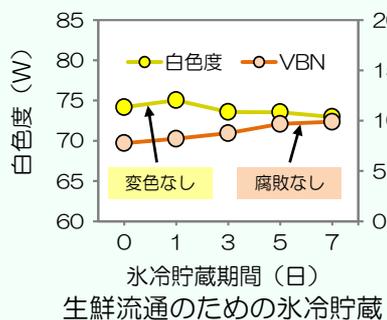
### 背景

- 推定4,000トン/年の秋サケ白子が加工残滓として廃棄。
- オス秋サケの魚価向上と白子の有効利用がニーズ。

### 成果

#### 1 秋サケ白子の流通条件の把握と商品化

- 活け締めにより白子の色調を改善
- 活け締め白子は氷冷で7日間、冷凍(-20℃)で1年貯蔵可能  
⇒加工学習会（研究成果普及）の実施による商品化の促進



加工学習会



活け締め白子の貯蔵技術を活用した商品例

※VBN:揮発性塩基窒素の略、初期腐敗の目安は30mg/100g

### 期待される効果

- 秋サケ白子を食材利用する条件と方法を解明しました。
- オス秋サケの魚価向上による漁家収入の増加と、白子の有効利用が期待されます。

### 活け締め白子



### 通常白子

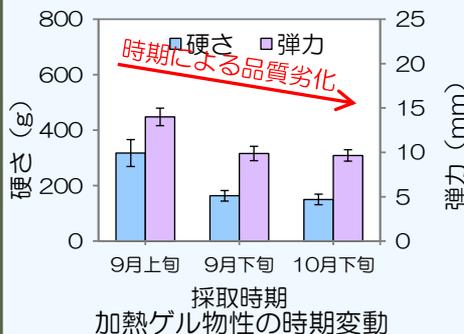


### 活け締め白子の加熱ゲル

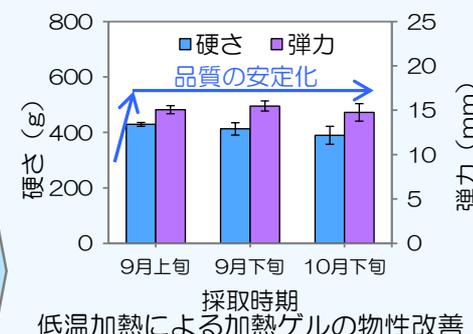


#### 2 ねり製品化に対応するゲル化技術の開発

- 低温加熱により加熱ゲルの物性を向上・安定化  
⇒採取時期に左右されず品質を向上した加熱ゲル製造が可能



9月上旬 9月下旬 10月下旬



9月上旬 9月下旬 10月下旬

数時間の低温加熱



新しいねり製品（かまぼこ）原料の創出！