

今回は、前回に引き続き網走水試が今年4月から新たに取り組み始めた研究課題の中から、加工利用部門の2課題について概略をご紹介します。

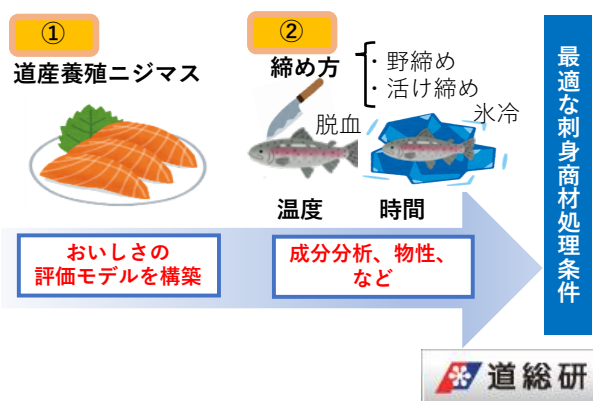
《道産ブリの加工利用を促進させる高次加工品製造技術の開発》

【目的】道産ブリの利用・消費拡大を目指し、複数の高次加工品を製造する技術を提供する。製造技術マニュアルを策定することで、道産ブリの付加価値向上と利用促進を図る。【研究内容】①ブリの加工適性把握および冷凍条件が成分変化に及ぼす影響の解析：ブリのサイズ別、部位別の成分値を明らかにし、高次加工品に仕向けるための加工適性を把握する。また、原料冷凍時の品温と成分変化の関係を把握する。②ブリ中間素材（なまり節）の開発：冷凍原料を解凍時、および一次加工（煮熟）工程までの品質変化を把握し、様々な高次加工品の中間素材として利用可能な「なまり節」を開発する。③ブリの高次加工品製造技術の開発：消費者に根強い需要のある荒節、油漬けおよびフレークの製造に向けて、ブリ全体の活用が可能となる複数の高次加工品の製造技術を開発する。④ブリ加工品製造試験・製造技術マニュアルの策定：②および③で開発した加工品（ブリなまり節、荒節、油漬けおよびフレークなど）を試作実証することにより、工場スケールで製造した場合の課題を解決するとともに、製造技術マニュアルを策定する。【目指す成果と活用】ボイルあるいはスチーム設備を活用して、中間素材「なまり節」を製造し、複数の高次加工品（荒節、油漬け、フレーク）を製造する新たな水産加工を実現する。製造技術マニュアルを策定し道産ブリの利用促進を図る。



《道産内水面養殖ニジマスの刺身商材としての品質・食味特性の解明と評価技術の確立》

【目的】道産内水面養殖ニジマスと他の市販サケマス類の品質・食味特性の比較を行い、その品質特性の違いを明らかにするとともに、活魚を喫食するまでの成分変動を調査し、刺身商材の品質評価技術を確立する。【研究内容】①道産内水面養殖ニジマスの品質特性調査および刺身の官能評価に影響する因子の解析：理化学分析により、道産内水面養殖ニジマスと市販サケマス類等、2倍体と3倍体^{※1}の品質特性の比較を行い、道産内水面養殖ニジマスの品質を評価する。また、刺身の官能評価を行い、官能評価に影響を及ぼす品質因子を解析し、テクスチャー^{※2}や理化学特性値の評価モデルを構築する。②刺身商材のシェルフライフ^{※3}に及ぼす要因の解明：魚の締め方や貯蔵条件（温度、時間など）が道産内水面養殖ニジマスの風味とテクスチャーに及ぼす影響を解析し、①で得られた品質上の最適値を安定的に維持できる最適な刺身商材の製造条件を明らかにする。【目指す成果と活用】道産内水面養殖ニジマスの品質・食味特性の解明を行い刺身商材としての評価技術を確立し、最適な製造条件を明らかにする。品質・食味特性に関する基礎知見として蓄積し、マニュアル化などを通じて広範な技術普及活動へと展開する。



（網走水試 佐々木）

※1：染色体数を3セット持っている個体。3倍体雌魚は成熟しないためエネルギーが肉の成長に使われ、大型になり年間を通して肉質が良い事が利点。※2：食品の硬さ軟らかさ、舌ざわりなどの物性。※3：原料の消費期限、貯蔵寿命