

# 光センサーでホッケの脂の乗りをみる！

## ホッケー夜干しの選別技術の開発と食味試験

網走水産試験場 加工利用部 宮崎亜希子

### 成果の要約

ホッケの一夜干しは脂の乗りが重要視されていますが、漁獲時期や大きさだけでは判断できません。このため、果物の糖度を測るように光センサーを利用して脂の乗りを測定し、ホッケー夜干しを脂の乗りで選別する技術を開発しました。光センサーにより選別したホッケー夜干しは、多くの人の食味試験結果と一致し、ホッケー夜干しの品質保証を図る上で有効と考えられました。

### 研究の背景

- 果物の糖度測定やアジの脂の乗りの測定には、瞬時に判定できる光センサー技術が利用されています。
- 現在、ホッケは重量で選別されていますが、脂の乗りによる選別は、時期や大きさだけでは判断できず、同じ重量でも20%も違うものもあります。
- このため、ホッケー夜干しの品質安定化、すなわち、脂の乗りを瞬時に判断可能な技術開発が求められています。

### 研究の目的

- 光センサーを利用して、ホッケー夜干しを脂の乗りで選別する技術開発を目的としました。  
注) 光センサー：ポータブル型近赤外分光器

### 研究の成果

- ホッケー夜干しについてのアンケート調査では、美味しさの決め手を脂の乗りと回答した人が最も多く、次いで、塩分や歯応えでした(図)。
- 光センサーによるホッケー夜干しの脂の乗りの測定部位は、中央背側より腹側の方が予測標準誤差が小さく、2.1%で測定可能でした。
- 光センサーで脂の乗りを測定し(写真)、選別した一夜干しを食味試験した結果、脂の乗りを重要視した人の多くは、計測通り脂の多少を識別できていました。したがって、光センサーによる選別技術は、ホッケー夜干しの品質保証の1つとして有効であると考えられました。

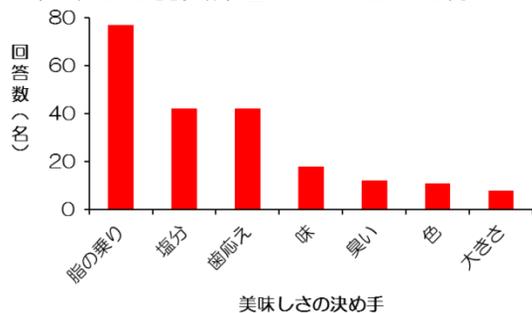


図 ホッケー夜干しの美味しさの決め手についてのアンケート調査 (n=128、複数回答有)



写真 光センサーによる脂の乗り測定

### 成果の活用策

ホッケの脂の乗りによる規格化や品質保証、ブランド化への活用が期待されます。他の魚種で光センサーを利用した選別技術について検討予定です。