

カラフトマスの付加価値向上を図る

網走水産試験場

研究の目的

近年、価格の低迷しているカラフトマスは、加工に関する知見が極めて少なく特徴を生かした加工技術も確立されていない。カラフトマスの付加価値向上と需要拡大を図るため、化学成分調査を行い、特徴を生かした加工技術の開発を行う。



写真1 カラフトマス



写真2 カラフトマスのフィール

研究の成果

- ① カラフトマスの水分は漁期初めの7月下旬から終わりの9月中旬にかけて2～3%増加、逆に粗脂肪は約1.5%減少した。(図1、2)。
- ② 一般成分の変動は雌雄および魚体の大きさよりも、季節による方が大きかった。
- ③ カラフトマスは成分的にシロサケと類似しており、加工原料としてみた場合、シロサケと同等であった。
- ④ カラフトマスの特徴は漁期をとおして赤い肉色を保持していることで(図3)、これを生かした加工品としては、トバ、冷凍すり身、超高压ハムが適していた。
- ⑤ 現在、冷凍すり身からの揚げかまぼこ製品の商品化を進めている(写真3)。また、超高压ハムの製造方法は「サケ・マス肉を用いたハム様食品の製造方法」として、特許申請を行った。

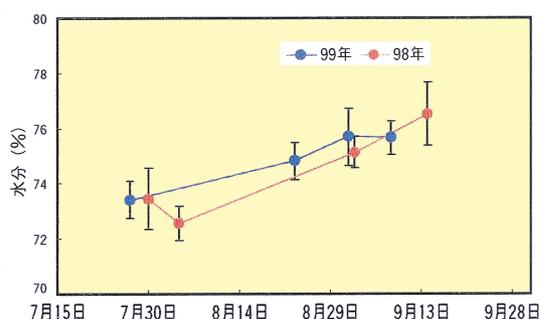


図1 カラフトマスの水分

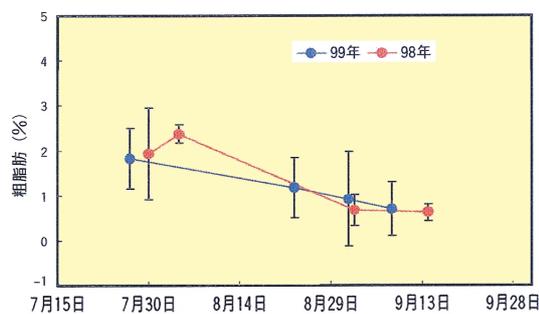


図2 カラフトマスの粗脂肪

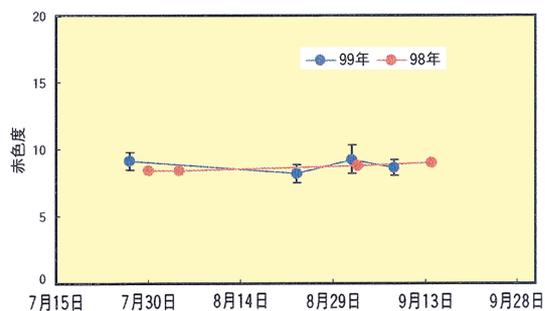


図3 カラフトマスの赤色度



写真3 カラフトマスの揚げかまぼこ

研究の目的

コンブの漁場に繁茂し、駆除、廃棄されている未利用の海藻（スジメ、アイヌワカメ）を用いて食品素材の開発を行った。

研究の成果

- ① スジメとアイヌワカメにはコンブと同様に多量のアルギン酸（食物繊維）が含まれていた。このアルギン酸を利用し、イクラ状のゼリー（海藻のたまご）を作る条件について検討した。
- ② 「海藻のたまご」は海藻全体を利用するため、廃棄物も出ず、ソフトな食感、低カロリーの食品素材である。
- ③ 現在、道内の企業で商品化が進められている。

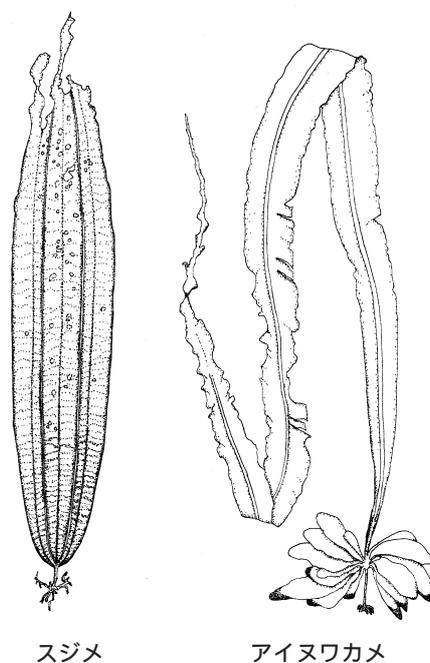
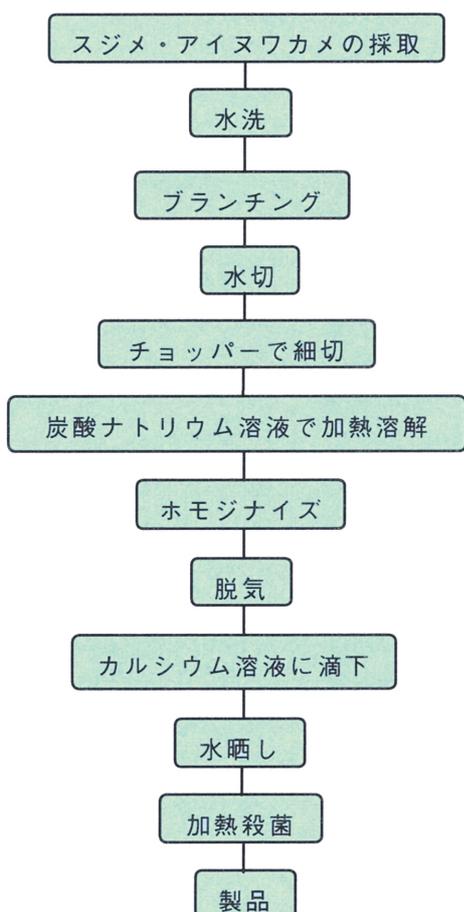


図 「海藻のたまご」の製造フロー