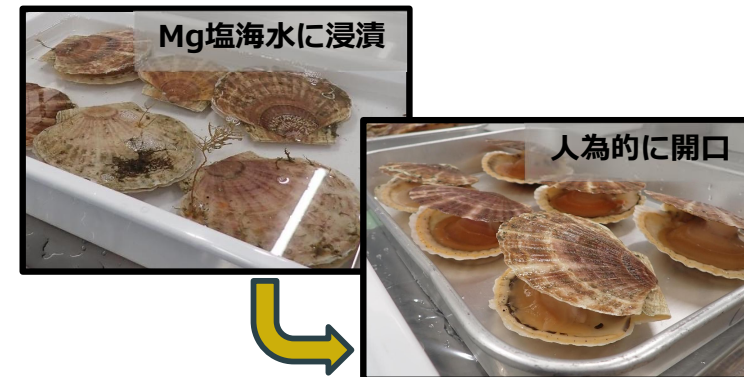


# ホタテガイの新たな開口技術の開発

## 背景

- ホタテガイ加工場では脱殻処理の省力化のために、生きたままホタテガイを開口する技術が求められている。

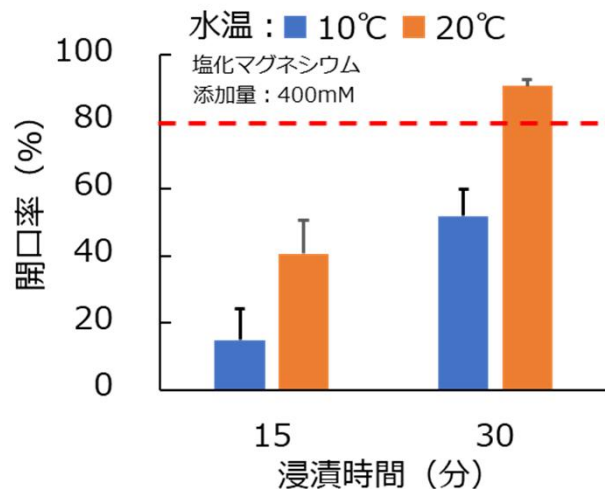


開口技術によって殻が開いたホタテガイ

## 成果

1

### マグネシウム塩添加海水による開口条件の検討



開口率80%以上を達成

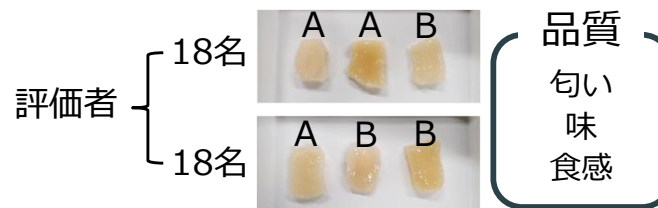
2

### 開口処理した貝柱の品質

<3点識別試験> ※3試料から異なる1試料を選択させる試験

A：開口処理なし

B：開口処理あり（塩化マグネシウム 400mM）



正答率

30.6%

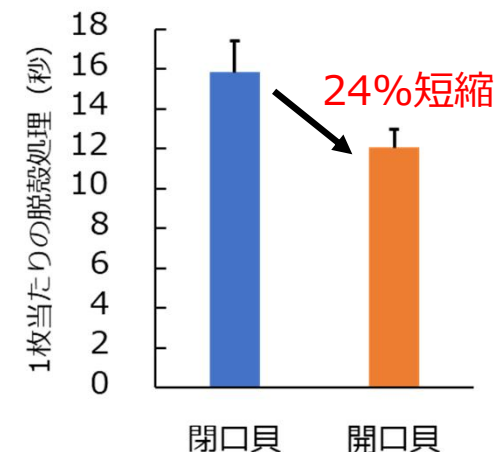
有意差\*なし

\* 評価者がランダムに選んだ場合の確率（33.3%）と差がない

貝柱の品質に差はない

3

### 作業効率の検証



※ホタテガイ脱殻処理経験者6名で実施

作業効率が向上

## 期待される効果

得られた成果は、ホタテガイ脱殻処理の省力化技術として活用される。