

# 道産マイワシのための高鮮度保持技術の開発

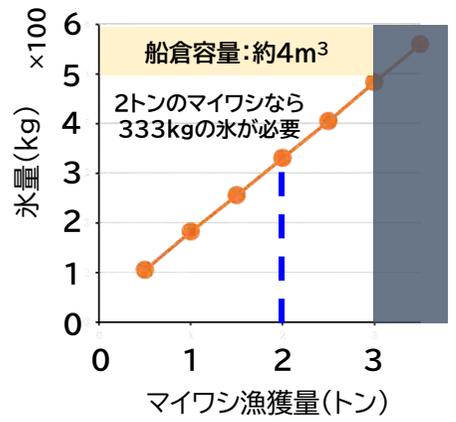
## 背景

資源が豊富な道産マイワシは、鮮度低下が早い。  
 漁獲直後から消費地までをカバーする鮮度保持技術が必要である。



## 成果

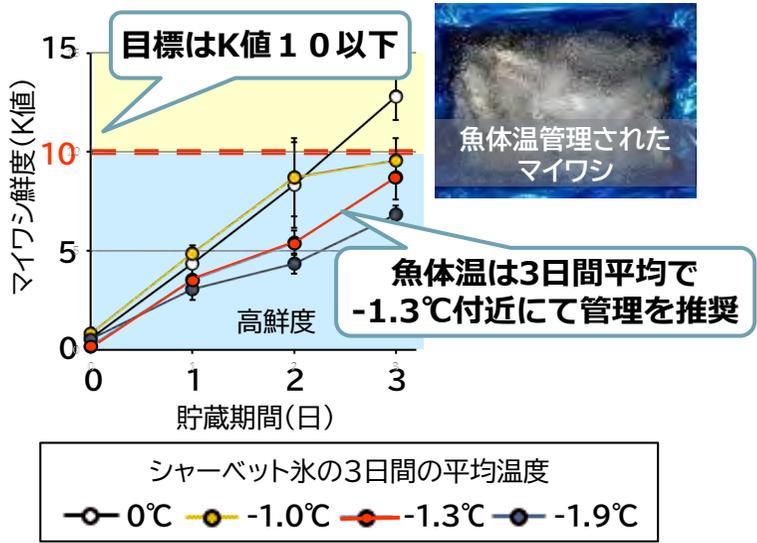
### 1 マイワシ量に応じた船倉内冷却用水量



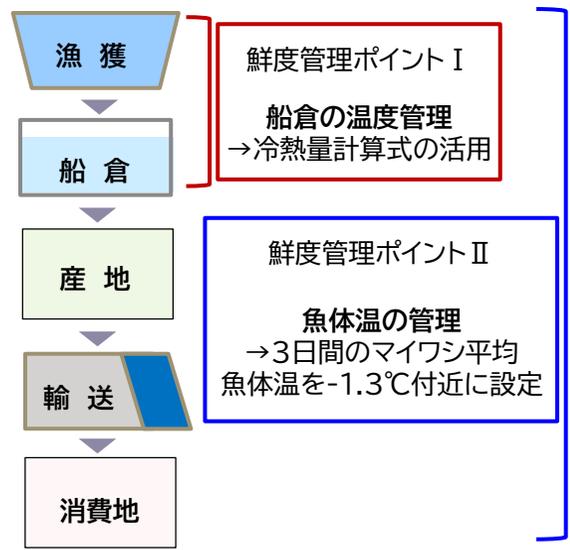
\*冷熱量計算式による漁獲時に15℃のマイワシを、0℃まで冷却するのに必要な水量の関係。

### 期待される効果

### 2 マイワシ魚体温の管理指標



### 3 高鮮度流通モデルの構築



漁業者と流通業者の連携による、消費地市場における高鮮度マイワシの流通とブランド化の推進。