

道産ブリを素材とした加工品製造技術の開発

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

吉川 修司

- ブリの利用を促進するため、品質が安定した中間素材（なまり節）に加工し、複数の高次加工品製造へ展開する技術体系を構築しました。
- 荒節（削り節原料）、油漬け、フレークへの加工適性を有し、周年供給に求められる保存性を有した中間素材を開発しました。
- 中間素材、並びにそれを用いた高次加工品（荒節、油漬け、フレーク）製造について、道内企業の既存設備で製造可能であることを確認しました。

背景と目的

本道では、ブリの漁獲量が増加していますが、道内企業の製造設備及び加工技術は十分対応できておらず、既存設備を活用したブリの加工品の開発が求められています。また、道産ブリは脂の少ない中小型魚が多く、従来のブリ加工品の製造に適していません。そこで、原料魚を既存設備により加熱処理して、品質の安定した中間素材に加工し、さらに荒節、油漬けやフレークを製造する技術の開発に取り組みました。

成 果

(1) 道産ブリの加工適性把握および中間素材の開発

道産ブリは養殖ブリより粗脂肪が少なく、イノシン酸（旨味成分）を多く含むため、「節」などの高次加工品原料として適していました。

イノシン酸が多い中間素材（なまり節）を製造するためには、80℃での加熱が重要でした（図1）。

真空包装した中間素材は、-20℃保存により、周年供給に求められる4ヶ月間の保存が可能でした。

＊節（ふし）・・・かつお節やさば節など、魚類を煮熟し焙燥したもの

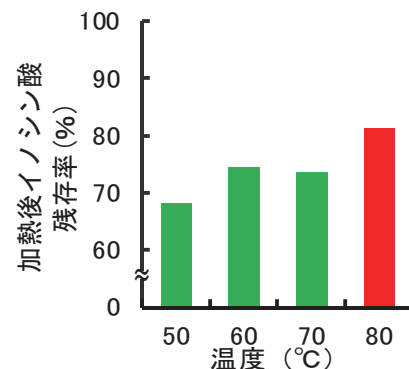


図1 加熱処理によるブリ中のイノシン酸残存率（加熱時間30分）

(2) 中間素材を原料とした高次加工品の開発

荒節では、中間素材を粉碎後に成型する「成形節」を開発し、外観に優れ、歩留りの高い削り節製造が可能となりました。

油漬け及びフレークでは、中間素材からの血合肉除去と、抗酸化素材の添加により、魚臭が少なく風味が良好なものとなりました（図2）。

中間素材の製造ならびにそれを用いた高次加工品の製造が、道内3社の既存設備にて可能であることを確認しました

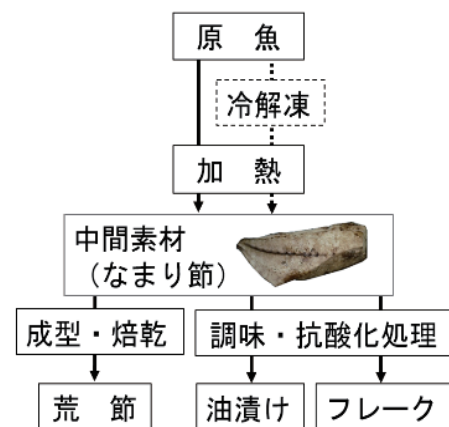


図2 道産ブリを活用した中間素材および高次加工品製造の概要

共同研究機関：網走水産試験場

令和3年 食品加工研究センター研究成果発表会 □頭発表

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ

011-387-4119