

## 要約

八戸前沖さばについて、食味を左右する主な成分である粗脂肪の分析値を関係団体等に提供するとともに、簡易な測定法を確立しました。

## 研究成果の概要

## 1. 背景・目的

粗脂肪（脂のり）はサバの食味と密接な関係があります。「八戸前沖さばブランド」の確立、加工品目・条件の決定に粗脂肪の逐次データが必要とされています。また、現場でも簡単に測定できる簡易測定法の開発が求められました。

## 2. 内容

- 水揚げ毎にサバのサイズ別粗脂肪を化学分析し、5か年で670検体分の粗脂肪データを関係団体等に対し速やかに配信しました。
- 化学分析値を使用して、近赤外線を利用したサバ粗脂肪の簡易測定法を開発しました。
- 八戸前沖さばは、機能性脂質であるEPA・DHAが豊富であることを確認しました。

## 3. 活用等

- 配信した粗脂肪データは、八戸前沖さばブランド認定期間や、サバの加工品目・条件の決定に役立っています。
- サバ粗脂肪の加工業者による簡易測定ができるようになり、県内企業での新規測定機の独自開発も進んでいます。



写真1 サバ粗脂肪の化学分析

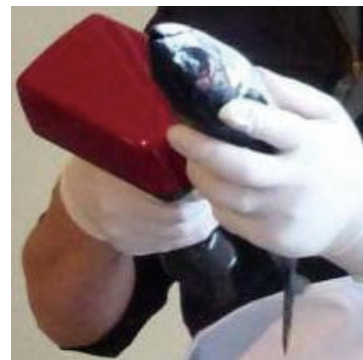


写真2 サバ粗脂肪の簡易測定

※測定機を表面にあてるだけで、サバを傷つけずに粗脂肪含量を測定できます。

## 関連情報

- 実測粗脂肪データを根拠としたブランドとして「八戸前沖さば」が知られるようになりました。（八戸前沖さばブランド推進協議会 <http://www.8saba.com/>）
- 八戸前沖さばの機能性成分のEPA・DHA含量データは、有利販売のために活用する予定です。

食品総合研究所 水産食品化学部

Tel. 0178-33-1347

E-mail [syoku\\_souken@aomori-itc.or.jp](mailto:syoku_souken@aomori-itc.or.jp)

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center  
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

