

# サバ自動選別システム完成 種類、脂乗り 瞬時に判別

## 食品総研(八戸)「ブランド力向上を」

県産業技術センター食品総合研究所(八戸市)が開発を進めてきたサバの種類や脂の乗りを瞬時に判別する自動選別システムが完成し31日、報道各社に公開された。水揚げ段階で混在しているマサバとゴマサバの仕分けに加え、粗脂肪率などの選別も可能で、同研究所は「八戸が誇るサバのブランド力向上につながれば」と期待している。11月1日から同市内の水産加工業者で試験運用する。(工藤俊介)

同研究所によると、ゴマサバは腹部の斑点や、背びれと魚体の比率などで単価が高いマサバと仕分けけるが、明確でない個体もある

時間かけて測定していた。新システムは果物の糖度計を応用し、サバに近赤外線を照射して透過した光から粗脂肪率を割り出す。新システムは1分間で100匹の選別が可能。この日は600匹前後のサバを「粗脂肪率17%以上のマサバ」「同17%未満のマサバ」「同15%以上のゴマサバ」「同15%未満のゴマサバ」の4種に選別した。同研究所によると、マサバとゴマサバの仕分け精度は作業に慣れた人間と同程度、粗脂肪率は従来の判定方法とほぼ同じ精度という。

の長根幸人部長は「八戸前沖さばでも個体によって粗脂肪率に差があったが、機械で測定することで確実に脂が乗ったサバを選別できる」と期待感を込めた。システム開発は県の「八戸前沖さばブランド力向上復興促進事業」の一環。11月から来年3月末まで同市の水産加工業者「ヤマヨ」で試験運用する。



魚体の粗脂肪率と、マサバかゴマサバの判別を一つのラインで自動選別する装置。結果は中央部と右奥のモニターに表示される



マサバ①とゴマサバ

同研究所水産食品化学部

平成29年11月1日東奥日報 掲載

この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。