

県食品総研が装置開発 傷つけず、1分間100匹

青森県産業技術センター・食品総合研究所（八戸市）は31日、サバの粗脂肪率を計測し、マサバとゴマサバの選別を自動で行う装置を報道陣に公開した。2015年に開発に着手したもので、今月から来年春まで市内の水産加工会社で実証試験を行い、実用化に向けた課題を抽出する。

同研究所によると、工場ラインに組み込んで大量に計測と選別をする装置は国内初という。通常、粗脂肪率を測るには魚体をつぶしてミンチ状にする必要があるため、現在は一定量に付き1匹を抜き出すサンプル調査で対応している。大量のサバを1匹ずつ測るのは不可能だった。

開発した装置はリングなど果物の糖度を測る技術を

八戸前沖さば ブランド向上へ 脂乗り 計測効率化



青森県産業技術センター・食品総合研究所が開発したサバの計測装置＝31日、八戸市の同研究所

応用した。サバを装置に流すと、当てた近赤外線が吸収率で粗脂肪率を測る。魚

八戸港で水揚げされるサバは脂が多いのが特長で、同研究所は「装置を導入すれば脂のばらつきがなくなり、用途に合った原料と製品の提供が可能となる。サバは産地間の競争が激化しており、八戸前沖さばのブランド向上にもつながるのでは」と強調する。

一方、交ざって水揚げされるマサバとゴマサバの選別は、魚体の模様や形など画像データで判断。人の目による選別と同程度の精度を実現した。実証試験によって「実用レベルで使う上で問題点があるかどうか確かめたい」としている。

総事業費は3年間で約1億円で、震災復興関連の予算が充てられた。

（今井崇雄）

平成29年11月1日デーリー東北 掲載

この画像は当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです。