

◎主な研究成果のご紹介

◆水産加工企業等の製品づくりを支えるために

【目的】水産加工製品の商品開発をサポートする。

【結果】企業の商品開発を支援し、平成28年度は4品目が商品化となった。また、企業の開発活動をサポートするため、36品目の製品マニュアルを作成した。

【今後】企業の製品づくりを支援するとともに、新たな品目のマニュアル化を行う。



商品化された開発品(サバパテ・イワシパテ)

◆加工原料の特性に関する研究

【目的】水産加工企業等のニーズに対応して、原料特性等の調査研究を行う。

【結果】関係者の要望等に対応し、最近注目されているトビイカの成分分析や、八戸前沖さばのブランド認定期間決定の根拠となる粗脂肪の分析等を実施した。

【今後】業界のニーズ等に対応した調査研究を継続して行う。



左:スルメイカ 右:トビイカ

◆水産加工企業等の製造上の課題解決のために

【目的】企業等の加工現場における課題に対して、技術的な支援を行う。

【結果】製造等にかかる課題解決や製品の試作、現場での衛生指導等、平成28年度は129件の相談に対応した。

【今後】企業等の要望や課題に即応した支援を継続する。



当所での加工指導の様子

◆理化学的分析や異物等に関する相談

【目的】水産加工企業等からの様々な相談に対応し、課題解決や技術支援を行う。

【結果】品質に関する理化学的相談及びアニサキス等の寄生虫や異物等に関する相談について、平成28年度は57件対応した。

【今後】寄せられた課題を迅速に解決し、企業活動を支援する。



サバ冷凍試験

◆地域特産品ヒメマスの付加価値向上のために

【目的】ヒメマスの付加価値向上を目指す関係団体を支援するための研究を行う。

【結果】ヒメマスのブランド力向上のため、品質保持に関する知見を明らかにするとともに、22品目の新たな加工製品の製法マニュアルを作成し、地元関係者に報告した。

【今後】得られた知見を活用し、継続的に技術支援を実施する。



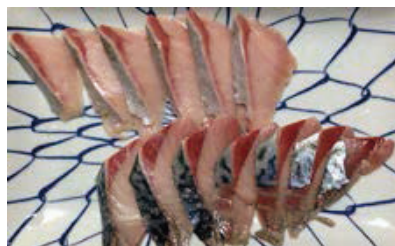
ヒメマス加工品

◆安全な刺身用冷凍サバの流通を目指して

【目的】旬の良質なサバを安全に通年供給するための取扱い条件を検討する。

【結果】脱血活締めにより高鮮度で急速凍結したサバは、-30℃以下で保管することにより長期間刺身で食べられる品質を維持できることが明らかになった。また、飲食店における試験販売の結果、消費者から高い評価が得られた。

【今後】事業者の支援を継続するとともに、関係機関と連携し、県内における普及を図る。



-60℃で10か月冷凍保管したサバ刺身