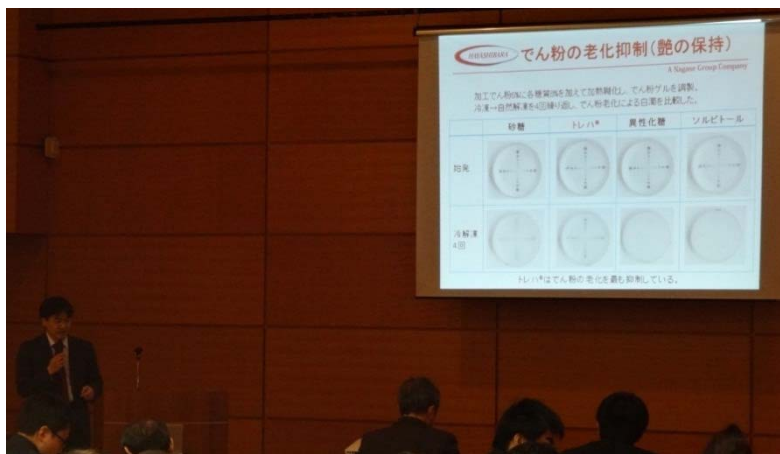


# 食品総合研究所だより

第 10 号 平成 26 年 2 月 12 日発行

加工技術研修会「糖質を活用した水産加工品の開発」を八戸水産会館で行いました。

平成 26 年 1 月 24 日、八戸市水産会館において、青森県の水産加工ビジネス多様化支援事業の一環として加工技術研修会を開催しました。講師に、(株)林原糖質事業本



部 L'プラザ岡山ラボの池上課長をお招きし、「糖質を活用した水産加工品の開発」についての研修会とトレハロースを使用した水産加工品等の試食も行われ、当所の試作品と六戸町にある農産物加工研究所の試作品の一部も提供しました。

研修会の中で、糖の役割は、甘味の付与、防腐

作用、水分の保持、脂質変敗抑制、風味付け、でんぷん老化防止、つや出し、タンパク質変性抑制等の説明がありました。また、目的別糖質の選択として、水分活性を下げたい場合は果糖、ブドウ糖などを、粘り・つや出しには水あめ類、着色を少なくしたい場合は、ソルビトール、還元水あめ類、でんぷんの老化防止には、トレハロース、マルトース(麦芽糖)などが向いているとのことでした。また、トレハロースについては、砂糖の 38%の甘さであり、耐熱・耐酸性に優れて安定、メイラード反応(着色性)が起こりにくい、独自の矯味・矯臭作用(塩分、旨味、辛味を感じやすくする、苦味を感じにくくする)などの特徴が紹介されました。

(株)林原が調製した冷凍寿司用のご飯は、冷凍解凍後の対照品(砂糖で調味)が、ぼそぼそして透明感がなかったのに対し、トレハロースによる調製品は弾力があって透明感があり、その効果を実感することができました。



## 「食品加工ドクター制度」実施要領制定のお知らせ

(地独)青森県産業技術センター食品加工部門(食品総合研究所、下北ブランド研究所、農産物加工研究所)では、「食品加工部門ドクター制度」実施要領を制定し、今年 4 月から施行することになりました。実施要領は、当所ホームページにも掲載しておりますので、ぜひ、ご覧ください。積極的な活用をお願いします。

## 「水産食品の未来を創るフォーラム in 八戸」に協賛しました

昨年 11 月 28 日、八戸工業大学主催の「水産食品の未来を創るフォーラム in 八戸」が開催されました。当日は、関係者約 50 名が集まり、東京海洋大学の福田特任教授による特別講演「全水加工連、全蒲の品評会で見えてくる最近の商品開発の傾向」のほか、八戸工業大学の若生教授による「サメ肝油と食用菊のコラボレーション」、同じく青木教授による「天日干しが旨い理由と光照射乾燥法」、また、(株)合食の成田技術本部長による「産官学連携による開発の取組みについて」、当所からは、松原水産食品化学部長が「安全で美味しいサバの刺身をいつでも、どこでも提供できる」と題して講演しました。



この中で、松原部長は、サバの刺身利用可能な長期保管方法は、冷凍しかないと強調しました。また、八戸前沖さばが全国的ブランドとして確立し、船上ライン凍結のサバ(船凍サバ)が登場するようになったことから、高品質な冷凍サバを製造することが可能になりました。そして、同部長は、①原料が高鮮度であること、②急速凍結であること、③冷凍保管温度、期間、形態が適正であること、④解凍は、低温短時間で行うこと、⑤解凍後、速やかに喫食することをサバの刺身を可能にする条件として挙げました。

## 平成 25 年度の成果を一部ご紹介します

1 月 23 日に水産総合研究所が青森市で開催した「平成 25 年度青森県水産試験研究成果報告会」で、秋田研究員が県重点枠事業の深浦産クロマグロ消費促進事業の一部



「深浦産クロマグロにおける熟成及び冷凍保管条件の検討」について、発表を行いました。当所では、漁獲後のクロマグロについて、どのタイミングで冷凍サクに加工するのが最適かという熟成試験とサクの冷凍保管温度・期間について調査研究を行いました。マグロの場合、冷凍サク用に加工するタイミングが早すぎると、冷凍・解凍後に身が縮むという解凍硬直現象が起きることがあります。また、深浦町では、風合瀬漁協女性部加工部会で、鮮度保持技術「快眠処理」を用いた

旬眠サーモンの開発実績があり、今回のマグロの調査研究においても快眠処理技術について検討しました。

実験の結果、冷凍サクに加工するタイミングは、うま味成分(イノシン酸)から判断すると、対照区では水揚げ直後、快眠処理区では水揚げ 1 日後が適していると考えられ、快眠処理により、鮮度低下を 1 日程度遅らせることが明らかになりました。冷凍保管温度・凍結期間については、真空包装をしたサクであれば対照区、快眠処理区の区別なく-40℃以下の温度で 1 年間品質が保持されることが明らかになりました。

## 食品総合研究所だより

第 10 号 平成 26 年 2 月 12 日

編集・発行  
地方独立行政法人 青森県産業技術センター  
食品総合研究所  
〒031-0831  
青森県八戸市築港街二丁目10番地  
TEL 0178-33-1347/FAX 0178-33-0321  
<http://www.aomori-itc.or.jp>