

# 食品総合研究所だより

第 12 号 平成 27 年 2 月 10 日発行

## 水産食品フォーラム 2014 in 八戸に協賛しました

昨年 11 月 19 日、八戸工業大学主催の「水産食品フォーラム 2014 in 八戸」が開催されました。

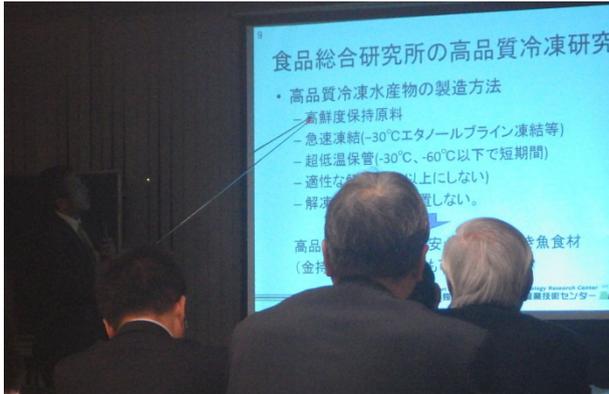


写真 松原部長による講演

当日は、関係者約 50 名が集まり、早稲田大学研究院の矢澤教授による特別講演「ヒトの健康とマリンビタミンの研究・開発」のほか、八戸工業大学の西村准教授による「魚類養殖および水産食品への抗菌物質の利用」、武輪水産株式会社の早狩開発プロジェクト・サプリーダーによる「買いたくなる新商品を生み出すためのいくつかの工夫」、当所の松原水産食品化学部長による「鮮度保持～商品価値を高める～」、八戸水産加工業協同組合連合会の川村専務理事による「八戸の水

産加工業が成長産業になるために」と題して発表が行われました。

当所の松原部長は、水産物は鮮度落ちが早く、鮮度が商品価値を決める重要な点の一つになっていること、鮮度の評価方法、魚種別の鮮度低下の推移、鮮度に影響する要因、鮮度保持方法について説明を行いました。また、当所の高品質冷凍研究についても紹介しました。

## 刺身用冷凍サバ活用研究会を設立しました

八戸市はサバの水揚げ基地として、近年は「八戸前沖さば」のブランド化などにより全国に知られるようになりました。特にメサバ加工品では他の追従を許さない位置を保持していますが、アニサキスやヒスタミンなどの問題から地元では刺身として食べる習慣はありません。しかし、冷凍技術の発達によって刺身として安全に賞味できることが明らかになったこと、当所では、その取扱い条件等を研究してきていることから、これまでの研究成果と情報を活用して、サバの刺身の商品化を検討するための刺身用冷凍サバ活用研究会を設立しました。



写真 研究会の風景

研究会は、当所長や工藤弘前地域研究所長のほか、漁業関係者 3 名、水産加工業者 3 名、流通関係者 1 名、飲食店関係者 2 名で構成されています。11 月 19 日に開催した第 1 回研究会では、当所と弘前地域研究所で行われている冷凍サバの研究内容の説明後、出席した委員によるサバ刺身に関する現状について報告があり、その後八戸における冷凍サバのあり方について意見交換が行われました。

## 缶詰・レトルト食品等密封食品の製造技術の研修に参加しました



写真 高温高圧調理殺菌装置

当所には、缶詰・レトルト製造関係の装置として、半自動巻締機、クラッチ式横型レトルト、高温高圧調理殺菌装置、小型高温高圧調理器があります。最近、レトルト製造関係の問合せも多くなってきたこともあり、昨年9月1日～5日にかけて、東洋食品工業短期大学(兵庫県)で開催された社会人対象の「密封技術コース」(缶詰・レトルト食品等密封食品の製造技術)の研修に、水産食品開発部の白川研究員が参加しました。研修は、理論と実技から構成されており、理論ではプラスチック容器密封時の検査方法について(ヒートシール理論)、包装容器の素材や特性について(容器概論)、食品中の微生物の増殖を抑制する方法について(食品衛生)、品質を改善のための「QC7つ道具」について(品質管理)等について学びました。また、実技では、セミトロシーマー、5Mバキュームシーマー、M-Aシーマーの3機種を用いて、ロール及びチャック、リフター等の機械の調整方法、缶の巻締具合の点検方法、最適な缶の巻締を行うための技術等を習得し、不具合が起きた時の対処についても学びました。

## 食品加工ドクター制度を活用した商品化事例を紹介します

当所では、昨年4月から県内の加工業者等を対象に食品加工ドクター制度を施行しており、活用事例としては、試作支援、既存商品の改良、鮮度・品質に関する相談等の技術支援があります。今回、この制度を活用し、「テッテのとも和え味噌」が商品化されました。これは、深浦町の企業組合広福丸による、ウマツラハギの身と肝臓と味噌を和えたものを製品化したいという要請に対して行われました。ウマツラハギの漁獲時期が限定されていることから今年度の販売は終了しましたが、今後も新たに漁獲した原料を利用して製造していくとのことです。



写真 商品化製品

食品加工ドクターは無料ですが、技術支援等を行うに当たり必要となる原材料、副資材等に要する経費は、原則として、ご依頼者に負担していただきます。制度の概要についてはホームページに記載してありますが、個別の内容については、まずは、お電話でご相談ください。

## YouTube 公式チャンネル「青森県産業技術センター」のご案内

青森県産業技術センターでは、研究について理解を深めてもらうことを目的に、職員が各研究所の研究風景等の動画を作成してYouTubeにアップしております。当所では、「すり身の製造試験風景」、「高品質の冷凍サバを目指して」、「粗脂肪分析(依頼試験)」の3点を公開しております。ぜひご覧ください。

## 食品総合研究所だより

第 12 号 平成 27 年 2 月 10 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>