

食品総合研究所だより

第 16 号 平成 29 年 3 月 9 日発行

平成 28 年度展示試食会を開催しました

当研究所では、年に 1 回、県内 2 カ所(八戸地区、日本海地区)で展示試食会を開催しています。この展示試食会は、平成 4 年から定期開催しており、今年で 25 回目となりました。展示試食会では、県内の水産加工企業等を対象に、試食を行いながら試作品に対する意見交換を行うほか、技術的相談への対応、技術の普及等を行っています。

3 月 3 日に八戸市水産会館で開催した展示試食会では、当研究所のほかに、下北ブランド研究所、農産物加工研究所からも参加し展示品は 32 品目となりました。当所からはイカ肝臓を利用して脂乗りの良くない小型魚に熟成感を付与した焼き魚製品や、中小規模事業者にも加工可能なサバ・サケサラダスティックのほか、未低利用の海藻を原料とした試作品等を展示しました。



また、従来のイカ資源が減少、その他の理由により不足していることから、トビイカが注目を集めていますが、今回は、国立研究開発法人水産研究・教育機構開発調査センターから提供されたトビイカを原料とした加工試作品についても展示・試食を行いました。



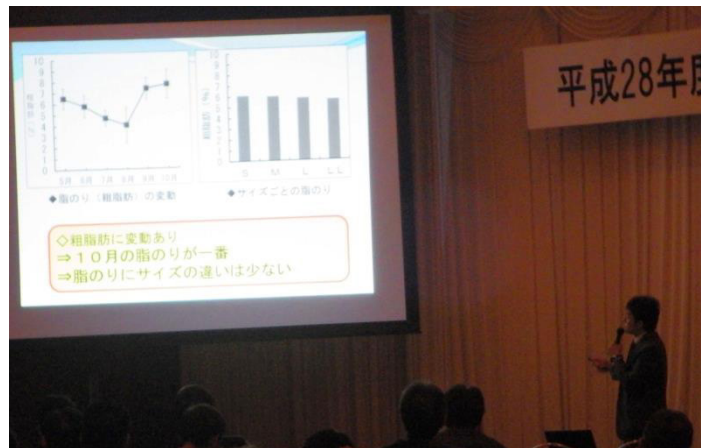
「H26 年度(第 7 号)・平成 27 年度(第 8 号)研究報告を発行しました

平成 26 年度・平成 27 年食品総合研究所研究報告(合本)を発行しました。この研究報告は、関係者を始めとして、青森県立図書館などの県内の主な図書館、また、国立国会図書館にも送付しております。ホームページに研究報告の題目を記載しましたので、興味のある研究報告がありましたら、図書館等でご覧ください。また、県内加工業者の方で入手希望がありましたら、当所までご連絡ください。



平成 28 年度の研究成果を一部ご紹介いたします

1月26日に水産総合研究所が青森市で開催した「平成28年度青森県水産試験研究成果報告会」で、木村優輝研究員がひめますの鮮度保持と魚肉成分について発表しました。この研究は、県重点事業の十和田湖産ひめます付加価値向上対策事業で実施したものです。この報告において、鮮度保持については、鮮魚は活魚に比べて鮮度



にはらつきがあったものの、0℃保管で漁獲後2日以内までK値20%未満であることが明らかになりました。そのため、生食する場合は、0℃保管で漁獲後2日以内に消費することが望ましいことがわかりました。また、ひめます鮮魚を冷凍したところ、解凍後は鮮度が著しく低下し、解凍翌日にK値が20%を超えたことから、生食する場合は、解凍直後に消費することが望ましいと発表しました。さらに、冷凍時には、急速冷凍庫であっても詰めすぎると冷却にムラが生じることや、解凍方法毎に解凍時間が大きく異なることもわかりました。魚肉成分については、10月に粗脂肪が最大となることがわかりました。これらの内容については、青森県の水産業改良普及事業における水産加工関係資料として普及されることになっています。

船上対応サバ品質管理システム事業の実施について



青森産技(食総研及び青森市にある工業総合研究所)では、平成28年6月6日から平成29年2月20日まで、青森県農工連携技術シーズ実用化事業での補助金を活用して、東和電機工業株式会社(藤崎町)、株式会社深川商会(八戸市)と船上対応サバ品質管理システム事業を実施しました。この中で、サバ1個体毎の品質保証が可能となるように、船上で高品質化処理をしたサバのデータ

を取得するシステムの開発を行いました。今年の秋には、この事業で開発した測定機器(システムの一部)が販売される見込みとなっています。

食品総合研究所だより

第16号 平成29年3月9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>