



食品総合研究所だより

第4号 平成22年 9月27日発行

※左図は地方独立行政法人青森県産業技術センター（AITCは略称）のシンボルマークです

…水産加工技術講習会「水産食品のヒスタミンについて」を開催!…

当研究所では、「水産物加工利用技術推進育成事業」を実施しておりますが、本事業の一環として、水産加工技術講習会を開催しております。平成22年6月24日、八戸市水産会館において、独立行政法人水産総合研究センター・中央水産研究所・食品安全研究室の里見正隆博士を講師として招き、「水産食品のヒスタミンについて」と題した講習会を開催しました。当日参加できなかった方のために、里見博士の講演の概要をお知らせいたします。

1. ヒスタミンは、アレルギー様食中毒の原因物質である。ヒスタミンを高濃度を含む食品を摂取すると顔面紅潮、頭痛、じんま疹、発熱等のアレルギー症状を呈する。
2. ヒスタミンは、食品中の遊離L-ヒスチジンがヒスタミン生成菌の持つヒスチジン脱炭酸酵素の作用により生成される。
3. 本中毒は、魚類ではマグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジ等の赤身魚やその加工品で起こっている。この場合のヒスタミン生成菌は、陸上由来の腸内細菌科細菌(モルガン菌等)や海洋由来のフォトバクテリウム属の細菌である。腸内細菌並びに海洋細菌対策には、水道水による洗浄が有効である。魚の鮮度が低下するとヒスタミンが蓄積され、一度生成すると加熱しても分解しない。
4. 一方、ワイン、チーズ、魚醤油等の発酵食品でもヒスタミンの蓄積が起こっており、この場合のヒスタミン生成菌は、ラクトバチルス属、テトラジェノコッカス属、スタフィロコッカス属等の細菌である。
5. 魚類は死後に筋肉のpHが低下して酸性になる。細菌がヒスタミンを生成するのは、この環境変化を防御するためである。すなわち、細菌はヒスタミン(アルカリ性)をつくり、酸を中和して対抗しようとするのである。
6. 現在我が国には、ヒスタミンに関わる基準値はない。しかし、諸外国では基準値を設けており、FDAでは食品全般においてヒスタミン濃度が50ppm以下を、またEUでは水産物において100ppm以下を設定している。CODEXは、魚醤油にも含有濃度400ppm以下の設定を予定している。
7. 水産加工品(干物96、塩辛6、糠漬け4、煮物8、酢漬け9、魚卵1、練り製品7)131検体のヒスタミン含量をHPLC法により分析した結果、4.6%にあたる6検体のみが50ppm以上であり、これらの加工品は普通に製造すれば問題のないことが分かった。



平成22年度の体制

石川企画経営監－企画経営担当：高田主任研究員

- 永峰所長－
- －総務室：太田総務室長・岩本主査・吉田主事・大柳非常勤事務員
 - －水産食品開発部：成田総括研究管理員・中村研究管理員・小野寺主任研究員・大澤研究員・金澤臨時労務手
 - －水産食品化学部：松原部長・角研究管理員・白板主任研究員・阿部非常勤労務員

【所長あいさつ】

4月より所長を勤めております永峰です。よろしくお願ひします。

独法化2年目を迎えて、所内では水産物の利用技術開発、加工品開発と実用化支援、高鮮度水産物の製造流通技術開発を中心に活発な取り組みを進めています。

また、業務の効率化と成果の迅速化や広報活動の充実等が求められています。皆様との連携と交流をお願いいたします。



◇転入者

- 理事兼所長：永峰文洋（下北ブランド研究所から）
 総務室長：太田貞春（八戸港管理所から）
 水産食品化学部長：松原久（下北ブランド研究所から）
 研究管理員：角勇悦（内水面研究所から）
 主査：岩本京助（三八地域県民局地域農林水産部から）
 研究員：大澤幸樹（下北ブランド研究所から）

◇転出者

- 理事兼所長：長津秀二（水産総合研究所長へ）
 企画経営監：山日達道（下北ブランド研究所長へ）
 総務室長：岡田実（農林水産部農村整備課へ）
 研究管理員：長根幸人（下北ブランド研究所へ）
 主幹：工藤武志（農林水産部農村整備課へ）
 主任研究員：田村亘（下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所へ）

最近のうごき



- ・ 8月23～27日に八戸工業高等専門学校の4年生2人が訪れ、イカの加工や脂質分析の実習を行いました。
- ・ 9月8日（水）に開催された農産物加工研究所（六戸町）参観デーで開発中の加工品を展示しました。

【編集後記】ヒスタミンの講習会は、講演後も多くの質問者が講師を取り囲むほど盛況となりました。ご来場ありがとうございました。今後も興味深い講習会を開催していきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

食品総合研究所だより

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

第4号 平成22年 9月27日