

食品総合研究所だより

第6号 平成24年3月22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

新たな商品開発を支援します！ ～平成 23 年度展示試食会開催～

食品総合研究所では、1年間の開発成果を企業等の新商品誕生に役立ててもらうため、毎年展示試食会を開催しております。

今年度は、東日本大震災に伴う津波被害により加工機器がすべて使用不能となりましたが、その状況下で加工方法を試行錯誤し、18品目の新たな加工品を開発しました。

今年の展示試食会は日本海地区が下北ブランド研究所(むつ市)と合同で3月13日に深浦町で、八戸地区は農産物加工研究所(六戸町)も加わり3研究所合同で、3月16日に八戸市水産会館で開催しました。多くの加工関係者にご来場いただき、来場者数は両会場合わせて240名でした。

各試作品に対し様々なご意見や、商品化の相談を多数いただきました。その中で、特に注目が高かったものをご紹介します。

ゴマサバに対し様々なご意見や、商品化の相談を多数いただきました。その中で、特に注目が高かったものをご紹介します。



サバ角煮

ゴマサバを使用した角煮です。昨年八戸港に水揚げされたサバはゴマサバが主体でした。ゴマサバはマサバに比べ身質が柔らかいため、加工原料としては扱いにくく、加工方法の相談が多い魚です。このゴマサバを、調味方法を工夫することにより、乾燥工程を入れずに魚の水分を除去して身を締め、佃煮風に煮込んだ角煮です。ゴマサバの利用を考えている加工関係者から特に質問が多かった製品です。



今年も新商品が誕生しました！

当研究所が支援した3つ新商品をご紹介します。

「ギバサ醤油漬」は、今まで利用されることが少なかった地元産のギバサ(アカモク)の商品化を図りたいという風合瀬漁協女性部加工部会からの要望で開発した商品です。

「はたはた煮干し」は、近年大量に捕獲されるものの魚価が低迷しているハタハタの利用を検討していた鱈ヶ沢漁協に対し、数種類の試作品を紹介した中から商品化されました。

「いか肉みそ」は、八戸市の五戸水産(株)が当研究所の支援により数年前から販売していたイカそばろについて、食感の改良や長期保存可能な製法の開発を支援したものです。



ギバサ醤油漬(わさび味、唐辛子味)



はたはた煮干し



いか肉みそ

研究報告 第 3 号 (平成 22 年度) 刊行



平成 22 年度版の研究報告第 3 号を 2 月に刊行しました。
 第 3 号の内容は、「八戸港に水揚げされるマサバとゴマサバの脂質含有量等について」、「ゴマサバやクロマグロの鮮度保持試験」、「冷凍保存中のヒラメ魚肉の品質に及ぼす冷凍温度の昇温による影響」、「新規加工品開発に係る製法」等を掲載しております。今回は、その中からマサバのヒスタミンに関する研究内容をご紹介します。

【マサバのヒスタミン生成に及ぼす冷蔵時間の影響と加工処理による消長】

水産食品化学部長 松原久

ヒスタミンはマサバやマグロ、イワシなどに含まれ、アレルギー様食中毒の原因物質として知られており、その濃度は国際貿易において規制されています。そこで、低温保管中のマサバのヒスタミン生成とそれを原料として温くんを製造した時のヒスタミン濃度の変化を調べました。

試料のマサバは、八戸港で旋網船から水揚げされた鮮度良好で体重 500~600g のものを使用しました。マサバはラウンドで 5°C 冷蔵保管し、保管後 0、1、2、3、4、7、10 日目に 10 尾ずつ個別に急速凍結しました。試料は解凍後三枚に卸し、半身は原料のヒスタミン測定用に、残りの半身を温くん調製後のヒスタミン測定用としました。

(1) 5°C 保管中におけるヒスタミン濃度 (図 1)

原料のヒスタミンは保管後 4 日目から検出され、日数の経過とともに顕著に増加しました。外観上は 2 日目に眼球が濁り、3 日目には腐敗臭が感じられました。

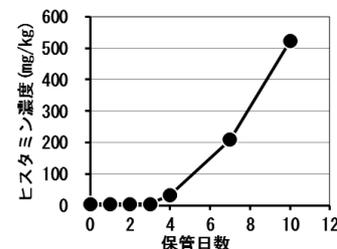


図 1 マサバフィレートのヒスタミン濃度の推移

(2) 鮮度別原料で製造したサバ温くんのヒスタミン濃度 (図 2)

各保管日数を経過した原料で調製した温くんは、3 日間保管した原料で調製したものからヒスタミンが検出され始めました。特に 10 日間保管した原料を使用した場合、原料よりも著しく増加しました。ヒスタミンが増加する要因として、加工工程中の温度上昇に起因するヒスタミン産生菌の増殖などが考えられます。

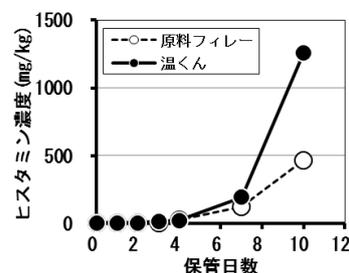


図 2 温くん加工がヒスタミン濃度に及ぼす影響

この研究内容について詳細を知りたい方、あるいは、その他の内容をご覧になりたい方は、当研究所までお問い合わせください。

台湾のテレビ局 (中天視公司) が当研究所を取材



▼去る 2 月 3 日、台湾のテレビ局が水産物の放射線モニタリング調査の様子について撮影に来ました。▼この取材は、日本に多くの復興支援をしてくれた台湾のみなさんに八戸市の復興状況の様子を伝えるものだそうです。▼八戸市のみならず青森県産の水産物の安全性が、台湾のみなさんに伝わることを祈るばかりです。



食品総合研究所だより

第 6 号 平成 24 年 3 月 22 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>