



食品総合研究所だより

第7号 平成24年8月1日発行

はちのへ水産加工品展示会 2012 に出展しました



平成 24 年 6 月 27 日に八戸市の八戸プラザホテルアーバンホールで開催された標記展示会に、当研究所も出展しました。展示内容は、電子スモーク装置(右写真)の紹介、燻製オリーブオイルを塗ったサバのオイル冷燻、燻煙処理をしたオリーブオイル、醤油、酢と高鮮度サバの刺身を試食に供しました。

電子スモーク装置は、食材にプラスの電荷を持たせ、燻煙にプラスとマイナスの電荷を持たせて、そのプラスとマイナスの電荷を引き合わせることによって、燻煙をかけます。そのため、従来の燻製装置では難しかった表面が濡れた食材、生の食材、液体などの調味料にも燻製風味をつけることができます。生サバは、鮮度低下が早いため、サバそのものを燻製にするときは徹底した温度管理が必要ですが、調味料のみを燻製することによって手軽に燻製風味をつけることが可能となります。また、他の魚介類への応用も可能です。



刺身は、船凍サバ及び高鮮度陸凍サバを原料としました。生サバはアニサキスなど寄生虫がいる可能性があること、鮮度低下によりヒスタミンを生成する可能性があることから、通常、刺身として食するには適しません。今回は、低温(-60℃)で凍結保管したサバを凍結状態でフィレにし、さらに刺身用に加工しました。

これらを試食した方からは、「おいしい」との評価をいただき、商品化要望への声もきくことができました。

～平成 24 年度の体制～

	<p>新所長挨拶 4月より農産物加工研究所から転勤し所長を務めております山本です。よろしくお願ひします。 おかげさまで3月末までに、東日本大震災(津波)の災害復旧工事も終了し事務室、加工場、実験室も元通りになりました。また、加工機械、分析機器の修理・更新も行われました。 皆様には、これまで以上のご支援、ご協力をお願いします。当研究所を大いに活用してください。</p>
---	--

☆理事兼所長 山本 忠志

☆企画経営監 成田 清一

↳ (企画経営担当) 小野寺主任研究員

☆総務調整室 室長 松浦 壽

↳ 岩本主査、吉田事務専門員、大柳非常勤事務員

☆水産食品開発部 部長 今井 美代子

↳ 大澤研究員、秋田研究員、山日研究専門員

☆水産食品化学部 部長 松原 久

↳ 木村研究員、竹内研究員、阿部非常勤労務員、渡辺非常勤労務員

転出者等(転出先)

太田室長(退職)、角研究管理員(むつ水産事務所)、鈴木研究員(水産総合研究所)

新研究員紹介「よろしくお願ひします」

①前職 ②担当業務 ③仕事のモットー

秋田 佳林 研究員	竹内 萌 研究員
	
①水産振興課 ②新しい加工品の開発 ③不撓不屈	①新採用 ②サバの粗脂肪等の成分分析等 ③今できる限りのことをする

食品総合研究所だより	編集・発行
第7号 平成24年8月1日	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