



食品総合研究所だより

第 8 号 平成 25 年 2 月 1 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するために！

食品総合研究所では、県内企業等の商品開発支援や研究成果の普及のために、例年、2月～3月ころ、下北ブランド研究所（むつ市）と農産物加工研究所（六戸町）と合同で展示試食会を開催しています。この展示会に先立ち、当所では商品化推進委員会を年に2回開催し、委員の皆様から加工試作品についてご意見をいただいています。委員は、本県水産業関係者、加工、販売、消費者団体などの有識者から構成されています。

平成24年度は、昨年12月3日に第1回商品化推進委員会を開催（写真右）し、6品の加工試作品を9名の委員の方々にご紹介し、質疑応答、意見交換を行いました。この中で、当研究所に導入した電子スモーク装置でオリーブ



オイルを燻製し、それを漬け込みしたサバに塗ったサバオリーブオイル冷燻（写真左）を紹介しました。委員の皆様からは、「非常においしい。マサバで作っているがゴマサバでもできないか。」（高鮮度の原料であれば可能です）「燻製したオリーブオイルを塗っているので、サバの燻製ではないことをきちんと表示してほしい。商品名が課題となりそう。」などの意見をいただきました。

いただきました。

また、県産ゴボウと水揚げが増えてきたブリの複合加工品であるブリゴボウ（写真右）の試食では、「ブリが結構固い。」（生から作ると乾燥工程が入るため、固くなりやすいです）「ゴボウが期待するより柔らかい。歯ごたえが欲しい。魚は柔らかく、ゴボウは固くを期待したい。」「ブリの身に醤油のさらっとした感じが乗りにくいのかも。あんかけにするなど、もっと粘度が欲しい。」などの意見をいただきました。



2月下旬には第2回商品化推進委員会を開催し、新たな加工試作品、既存加工試作の改良品等の紹介や、意見交換が行われる予定です。これらの委員会で得られる意見については、今年度の展示試食会や今後の加工試作品への参考とさせていただきます。

なお、今年度の展示試食会の日程については、決まり次第、関係者の皆様に個別にお知らせする予定としております。（水産食品開発部）

～平成 24 年度の研究成果紹介～

「サバの刺身を目指して」 (高鮮度冷凍サバの保管と品質について)

八戸港に水揚げされる年間約 4 万トンのサバの中に、わずかではありますが、船上凍結設備を有する改革型旋網漁船で処理された船凍サバが含まれるようになりました。今回、当研究所では、この船凍サバに加えて、当所職員が、八戸港近くで漁獲された高鮮度の鮮魚サバを選別して急速凍結したサバ (陸凍サバ) についても、使用段階での高品質状態を維持するための冷凍保管条件について検討を行いました。

材料及び方法

船凍サバ、陸凍サバ、加工業者が急速凍結後、冷凍保管していたサバ (普通凍結サバ) を試料としました。これらの試料を -60 ~ -10℃ の冷凍庫に、10 ヶ月間保管し、経時的に魚肉を採取後、pH、核酸関連物質、脂質酸化を測定しました。

結果の概要

- ・試験開始時の船凍サバ及び陸凍サバの K 値は、概ね 5% 以下と高鮮度状態であり、十分に生食できるレベルでした。
- ・K 値は、-20℃ では、経時的に上昇したものの 20% 以下で推移し、-30℃ ~ -60℃ では、10 ヶ月間試験開始時の低い値を維持しました。

・核酸関連物質の変化において、ATP (アデノシン 3 リン酸) は船凍サバのみ多く残存しており、pH が高いこともあわせて特に高鮮度であること、また、IMP (イノシン酸) は陸凍サバ及び普通凍結サバで試験開始時に既にピークに達し、食べ頃であることがわかりました。

・普通凍結サバ (-20℃ 保管) は、6 ヶ月目に過酸化価の上昇が確認されました。

まとめ

K 値から判断すると、高鮮度サバの場合、-20℃ 保管で 10 ヶ月間は刺身として提供できる鮮度を維持できませんが、ATP の分析結果からは、水揚直後の状態を維持するために -30℃ 以下での冷凍保管が必要であると推察されました。(水産食品化学部)

K 値と核酸関連物質

