

ただいま研究中！

- 機能性・高品質を追求した加工技術・製品の開発に関する研究
- 下北地域における食品加工の技術支援に向けた研究

青森県で水揚げされる天然のブリや小型のクロマグロは、品質は良くても低価格で取引されています。これらの付加価値を高めるために、魚に含まれる機能性成分を調べながら、品質を保つことができる加工技術を研究しています。

また、下北地域の食品加工業の振興をお手伝いするため、下北産の高品質な水産物を活かした加工品や加工技術の開発、改良、普及に取り組んでいます。

### 成果

- 1 青森県産の刺身用クロマグロを色々なやり方で冷凍した時に、品質がどう変わるかを確認しました。また、機能性成分について、ブリにはタウリンが、クロマグロにはフィッシュペプチドのアンセリンが含まれていますが、一番多く含まれる季節を調べていく予定です。
- 2 加工品開発や加工技術の普及について、平成29年度の成果は次のとおりです。
  - (1) 「マグロ血合肉の竜田揚げ」「マダラ子の調味漬け」等20品を開発し、展示試食会で試食していただくとともに、製法マニュアルを配布しました。また、過去に開発した加工品も含めて、「だしこんぶ（だしパック）」等6品が商品化されました。



↑ 開発した加工品  
(マグロ血合肉の竜田揚げ) (マダラ子の調味漬け)

商品化された加工品 →  
(尻屋漁業協同組合 「だしこんぶ」)

- (2) 食品加工ドクターとして、3団体の加工品の開発をお手伝いしました。
- (3) 「大畑商工まつり」「大畑海峡サーモン祭り」等のイベントに4回参加して、下北研が開発した加工品を試食していただいたり、地元の皆さんと交流したりしました。



(大畑商工まつり)



イベントの様子  
(大畑海峡サーモン祭り)