

◎ **主な研究成果**

◆ **水産加工企業等の製品づくりを支える**

【目的】水産加工品の商品開発をサポートする。  
 【結果】企業の商品開発を支援し、平成30年度は7品目が商品化となった。また、企業の開発活動をサポートするため、44品目の製品マニュアルを作成した。  
 【今後】企業の製品づくりを支援するとともに、新たな品目のマニュアル化を行う。



商品化された開発品

(八戸サバ缶(※):H29年度に津軽海峡の塩、ゆずこしょう、グリーンカレー、トムヤムクン、アヒージョ、V(ベロ、H30年度にスタミナ調味料を商品化)

◆ **加工原料の特性に関する研究**

【目的】水産加工企業等のニーズに対応して、原料特性等の調査研究を行う。  
 【結果】関係者の要望等に対応し、最近注目されているトビイカの成分分析や、八戸前沖さばのブランド認定期間決定の根拠となる粗脂肪の分析等を実施した。  
 【今後】業界のニーズ等に対応した調査研究を継続して行う。



左:スルメイカ 右:トビイカ

◆ **水産加工企業等の製造上の課題解決**

【目的】企業等の加工現場における課題に対して、技術的な支援を行う。  
 【結果】製造等にかかる課題解決や製品の試作、現場での衛生指導等、平成30年度は122件の相談に対応した。  
 【今後】企業等の要望や課題に即応した支援を継続する。



企業向け衛生指導の様子

◆ **安全な刺身用冷凍サバの流通**

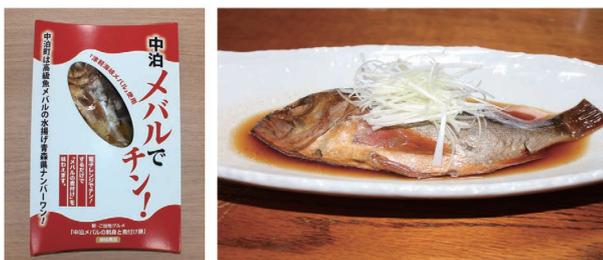
【目的】旬の良質なサバを安全に通年供給するための取扱い条件を検討する。  
 【結果】脱血活締めにより高鮮度で急速凍結したサバは、-30℃以下で保管することにより長期間刺身で食べられる品質を維持できることが明らかになった。また、飲食店における試験販売の結果、消費者から高い評価が得られた。  
 【今後】事業者の支援を継続するとともに、関係機関と連携し、県内における普及を図る。



-60℃で10か月冷凍保管したサバ刺身

◆ **地域特産品の付加価値向上**

【目的】地域特産品の付加価値向上を目指す関係団体を支援するための研究を行う。  
 【結果】地域のブランド力向上のため、地域特産品を活用した新たな加工品の製法マニュアルを作成し、関係者に報告した。  
 【今後】得られた知見を活用し、継続的に技術支援を実施する。



中泊町ウメバル加工品(メバルでチン)

◆ **理化学的分析や異物等に関する相談**

【目的】水産加工企業等からの様々な相談に対応し、課題解決や技術支援を行う。  
 【結果】品質に関する理化学的相談及びアニサキス等の寄生虫や異物等に関する相談について、平成30年度は60件対応した。  
 【今後】寄せられた課題を迅速に解決し、企業活動を支援する。

項目	内容
【相談】	各種技術的な相談等への対応
理化学的技術相談	品質保持技術、水産物の特性、水産機械、各種試験の相談など
異物相談	寄生虫や異物の同定など
その他	種の英語表記方法など
【依頼試験】	一般成分、鮮度、水分活性、遊離アミノ酸の分析や微生物試験、顕微鏡画像など
【共同研究】	企業等との共同研究(機器開発など)
【受託研究】	企業等からの委託(脂質分析など)