

要約

本県で水揚げされるサバ類の付加価値向上や人手不足への対応を目指して、サバ類の脂質（脂のり）別・魚種別自動選別技術を開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

本県の重要魚種であるサバ類は、脂質に関するデータの要望が強く、また、マサバとゴマサバの選別は労力のかかる手作業で行われています。

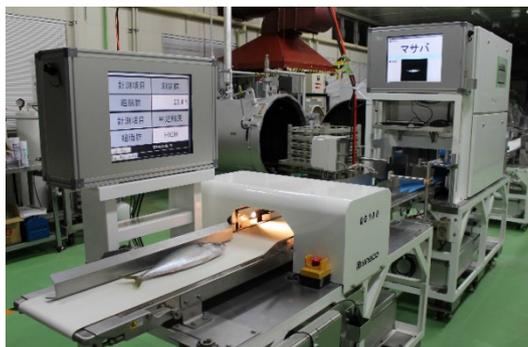
そこで、サバ類の付加価値向上や人手不足対策を目的として、サバ類を脂質別と魚種別に自動選別する技術の開発に取り組みました。



マサバ(上)とゴマサバ(下)

2 内容

- サバ類に近赤外線という目に見えない光を透過させて得られたデータと化学分析による脂質のデータを収集・解析し、魚体を傷つけることなくサバ類の脂質を測る技術を開発しました。
- マサバとゴマサバの画像データとDNAデータを収集し、人による選別と同等の精度で魚種を判別する技術を開発しました。
- これらの技術に排出装置を組み合わせ、サバ類を脂質別・魚種別に自動選別する技術を開発しました。



サバ類の脂質別・魚種別自動選別装置

3 活用等

選別作業の軽減と脂質による差別化が可能となるため、業界からも高い関心が寄せられています。

関連情報

- 本技術は生のサバでの選別技術ですが、現在は国の事業（農林水産省「生産性革命に向けた革新的技術開発事業」）を活用して、冷凍から解凍状態のサバ類について魚体を傷つけることなく脂質を測る技術の開発に取り組んでいます。

食品総合研究所 水産食品化学部

Tel. 0178-33-1347

E-mail syoku_souken@aomori-itc.or.jp



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート