



食品総合研究所だより

第 23 号 令和 2 年 8 月 3 日発行

令和 2 年度試験研究の紹介

◆「水産加工の競争力向上に向けた技術・製品開発に関する研究」

近年の消費者は「簡便化」志向が高く、特に昨今の新型コロナウイルスによる生活様式の変化等により、調理に手間がかからず簡単に食べられる商品が求められる傾向が強くなっています。このため、水産物の消費量全体に占める水産加工品の割合はますます増加していますが、本県の加工用水産物の主力のひとつであるスルメイカの原料不足は近年常態化しており、加えて、水産物の消費が減少傾向であることから、加工業者は代替魚種の探索と商品開発に追われています。

当研究所では水産加工企業や漁業者等の売れる水産加工品づくりを支援するため、新たな加工技術開発、製品開発、省力化

技術開発等を行っており、昨年度は近年水揚げが増加しているイナダ、マイワシ、サワラ等を利用した加工品を 30 品目余り開発し製法をマニュアル化しました。今年度も引き続き、代替候補魚種の利用や「簡便性」を重視した加工品等の開発に取り組んでいきますので、興味のある方はお問い合わせください。



昨年度開発した『サケ落とし身チズロール』

◆「多獲性魚種の品質向上等に関する研究」

近年、加工原料として主力であったスルメイカが記録的な不漁となり、漁業者はもちろんのこと、加工業者の方々も原料調達や加工場の安定操業に苦慮されていると思います。当研究所では、関係業界の方々の収益を支える新たな魚種として、比較的安定した漁獲があるブリやイワシ類の脂質をはじめとした成分特性を明らかにするとともに、冷却効率や鮮度保持能力が高いと注目されるスラリーアイスを活用した高品質な原料供給の可能性等、鮮魚や加工原料として需要を高めるための各種研究を進めて



ブリの鮮度保持試験の様子

います。

昨年度は八戸市に水揚げされるブリについて研究を進め、①大きいものほど脂質が多いが時期によっては小さいものと大差がない、②大きいものでは年間を通して 6 月に最も脂質が多い、③小さいものは 11 月にかけて脂質が増加し、最大になることなどが分かりました。また、スラリーアイスについては、氷濃度が高くなると冷却能力が高すぎて逆に鮮度低下が進んでしまいますが、八戸市が供給しているスラリーアイスは適度な濃度で、水氷と同等の鮮度保持効果があることが分かりました。スラリーアイスは氷に比べて冷却能が高く魚体への物理的損傷がないことから、特に身質が柔らかい魚類への活用が期待されます。

今後は、ブリに加え、イワシ類についても研究を進めていく予定としていますので、関係者の皆様の御協力をお願いします。

令和 2 年度の体制

- 理事兼所長 須藤 健児
- 企画経営監 小笠原 敦子、企画経営担当 主任研究員 鹿糠 奈々子
- 総務調整室 室長 鶴田 一郎、主事 盛 裕、非常勤事務員 大柳 彩海
- 水産食品開発部 部長 小向 貴志、主任研究員 白川 慎一、研究員 宮部 好克
- 水産食品化学部 部長 白板 孝朗、主任研究員 木村 優輝、研究員 落合 瞳子、非常勤労務員 関川 麻美、非常勤労務員 佐々木 弥子

転出者 転出者名 (新所属)

中村 企画経営監 (農産物加工研究所 所長)、角水産食品開発部長 (下北ブランド研究所 総括研究管理員 (加工技術部長事務取扱))、山田非常勤労務員 (退職)、岡沼非常勤労務員 (退職)

新研究員の紹介

(①前職、②担当業務、③一言)



企画経営監 小笠原 敦子

- ①弘前工業研究所
- ②食品加工部門の業務の企画及び経営の総括
- ③初任地の八戸市へ〇十年振りにカムバック。技術と消費の両面で産業を支援します。



水産食品開発部長 小向 貴志

- ①下北ブランド研究所
- ②水産食品開発部の総括
- ③県外から外貨を稼げるような商品づくりを目指す。

依頼試験「その他の分析」項目追加のお知らせ

今年度から既存の分析項目にない成分分析についても、依頼試験を承ります。製品の品質管理や賞味期限の設定等にぜひご活用ください。なお、分析できる成分や料金等の詳細については、水産食品化学部までお問い合わせください。

依頼試験料金表 (1件につき、税込み)

微生物試験 (一般生菌数、大腸菌群)、水分測定、脂質分析、灰分分析、たんぱく質分析、水分活性測定	各 2,750 円
遊離アミノ酸分析 (1 検体目)	52,900 円
(2 検体目以降)	19,800 円
K 値測定	11,500 円
pH 測定	1,900 円
酸度測定	550 円
顕微鏡画像撮影による異物検査	2,700 円
その他の分析	要相談

食品総合研究所だより	編集・発行 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
第 23 号 令和 2 年 8 月 3 日	〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目 1 0 番地 TEL 0178-33-1347/FAX 0178-33-0321 https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/