



あおりの未来
技術でサポート

食品総合研究所だより

第 26 号 令和 4 年 2 月 22 日発行

日本初★のしめさば機能性表示食品開発支援



県では、県民の健康寿命延伸に向けて、健康的な食生活を実現できる食環境づくりを進めていくことを目的に、県産食材を使用した機能性表示食品及びりんごを使った健康志向食品の開発を支援しています。今年度は、県内 3 社が「機能性表示食品」の認証獲得にチャレンジし、

「あおもりヘルシーライフフード」発表会でお披露目となりました（2月3日青森市開催）。

水産加工品では、八戸市の(株)ディメール、(株)マルヌシが、サバに含まれる中性脂肪の低下や記憶力維持の効果がある DHA(ドコサヘキサエン酸)及び EPA(エイコサペンタエン酸)を成分として、「しめさば」の届出に取り組みました。食品総合研究所では、届出に向けて必要な DHA・EPA の分析について助言し、機能性成分の含量を担保するための原料の選別基準等について支援しました。

(株)ディメールの「切れてる！お刺身しめさば」は 1 月 20 日に日本初のしめさばの機能性表示食品として認証され、3 月 1 日から発売されます。(株)マルヌシの「しめさば W(ダブル)」は現在消費者庁による審査中です。

この他、農産加工品では、糖尿病予防に効果的なイヌリンを含む赤キクイモを使った「赤菊芋チップ」((有)柏崎青果；おいらせ町)が機能性表示食品として、りんごを使った健康志向食品として「りんごりんごブッセ」((有)松栄堂；青森市)及び「アップルジンジャーファイバープラス」(弘果総合研究開発(株)；弘前市)が紹介されました。

これを機に、青森県産品を活かした健康に訴求する商品開発の活性化が期待されます。食品総合研究所では、今後も機能性表示食品の開発支援をはじめ、加工品開発のお手伝いをさせていただきます。是非お問い合わせ下さい。

展示試食会の開催中止について

毎年開催している展示試食会ですが、今年度も新型コロナウイルスの感染リスクを考慮し、開催中止としました。なお、希望される方へは「水産物加工講習会資料第 25 号」を配布しております。水産食品開発部(0178-33-1347)までお問い合わせください。

令和 3 年度商品化した支援品の紹介

食品総合研究所では、県内食品関係事業者の方からの依頼を受け、様々な商品開発を支援しています。その中から、今年度商品化したものを一部ご紹介します。



鯖水煮・鯖みそ煮
販売元：(株)ヤマヨ
海外への輸出を目的とした鯖缶詰



ホタテクリームコロッケ
販売元：青森県漁業協同組合連合会
むつ湾産のホタテ貝柱を活用した冷凍食品



ふぐコンフィ
販売元：SACHIFUKU
八戸産 真ふぐのオイル漬け

令和 3 年度青森県水産試験研究成果報告会

青森県水産試験研究成果報告会は、今年度も昨年度に引き続きオンライン開催となりました。当研究所からは水産食品開発部の宮部研究員が、「水産加工品の ω 3脂肪酸 (EPA・DHA) 含有量に及ぼす製造条件の影響」について報告しました。本研究は、4つの加工方法(缶詰、レトルト加工、揚げ物、づけ)において、機能性成分である ω 脂肪酸 (EHA・DHA) が、加工後、より多く含まれるための要因は何かについて調査したものです。その結果、図のように加工方法ごとに、EPA・DHA の残存率に影響する要因が明らかになってきました。この結果をもとに、将来的には EPA・DHA が多く含まれる加工品を意図的に開発できる可能性があります。今後は普及を目指し、さらにエビデンスを蓄積する予定です。



<p>01 缶詰</p>  <p>魚種 マサバ>アイナメ 殺菌時間 30分>60分</p>	<p>02 レトルト食品</p>  <p>調味液 5%食塩水 >サラダ油</p>
<p>03 づけ</p>  <p>加工後の保存期間 60日間>120日間</p>	<p>04 揚げ物</p>  <p>魚種 サワラ >タイセイヨウサケ 冷凍のタイミング 油ちよう後冷凍 >油ちよう前冷凍</p>

図 各加工方法における EPA・DHA が多く残存する要因

<p>食品総合研究所だより</p>	<p>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</p>
<p>第 26 号 令和 4 年 2 月 22 日</p>	<p>〒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 http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/</p> 