

# 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 を使用した機能性表示食品及びりんごを 月1日から発売されます。(株)マルヌシ 使った健康志向食品の開発を支援してい の「しめさば W(ダブル)」は現在消費者 ます。 今年度は、県内3社が「機能性表 庁による審査中です。 示食品|の認証獲得にチャレンジし、

会でお披露目となりました(2月3日青った「赤菊芋チップ」((有)柏崎青果; 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(Fコサヘキサエン酸)及び EPA(エープラスト(弘果総合研究開発(株);弘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 に訴求する商品開発の活性化が期待され 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 りを進めていくことを目的に、県産食材 ばの機能性表示食品として認証され、3

この他、農産加工品では、糖尿病予防に 「あおもりヘルシーライフフード」発表 効果的なイヌリンを含む赤キクイモを使 おいらせ町)が機能性表示食品として、 リンゴを使った健康志向食品として「り んごりんごブッセー ((有)松栄堂;青森 市)及び「アップルジンジャーファイバ 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 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

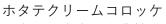
食品総合研究所では、県内食品関係事業者の方からの依頼を受け、様々な商品開発を支援 しています。その中から、今年度商品化したものを一部ご紹介します。



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





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。



## 01 缶詰



マサバ>アイナメ 殺菌時間

30分>60分

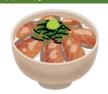
#### 02 レトルト食品



調味液 5%食塩水

>サラダ油

#### 03づけ



加工後の保存期間

60 日間>120 日間

#### 04揚げ物



サワラ

>タイセイヨウサケ 冷凍のタイミング

油ちょう後冷凍

>油ちょう前冷凍

図 各加工方法における EPA・DHA が多く残存する要因

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26号 令和4年2月22日

〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目10番地 TEL 0178-33-1347/FAX 0178-33-0321 http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku sougou/

